**Nos plats du jours du Lundi 4 au vendredi 8 novembre2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 4 novembre**

Entrecôte de bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelle maison, épinard 24.50

Emincé de poulet aux légumes, riz, salade mêlée 19.50 Penne au saumon et vodka, salade mêlée 18.50 Pizza du jour et salade mêlée 17.50

**Mardi 5 novembre**

Entrecôte de bœuf, *sauce* pizzaïola, tagliatelle maison, épinard  24.50

Saltimbocca de veau, tagliatelle maison, salade mêlée 19.50

Fusilli au pesto, tomates cherry et ricotta, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50

**Mercredi 6 novembre**

Entrecôte de Bœuf, *sauce* pizzaïola, tagliatelle maison, épinard 24.50

Magret de canard au poivre vert, risotto au parmesan, salade mêlée 19.50

Tagliatelle au thon, champignons et lard, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50 **Jeudi 7 novembre**

Entrecôte de Bœuf, *sauce* pizzaïola, tagliatelle maison, épinard 24.50

Bœuf Bourguignon, pommes purée, épinard 19.50

Linguine aux crevettes, petits pois et tomates cherry*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlé*  17.50

**Vendredi 8 novembre**

Entrecôte de Bœuf, *sauce* pizzaïola, tagliatelle maison, épinard 24.50

Poisson du jour selon arrivage, riz, légumes 19.50 Rigatoni à la boscaïola*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50

**Vin ouvert de la semaine (le dl.)**

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 3.8 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

St Saphorin Grand cru, dom. Chaudet 6.5 St Saphorin Grand cru, dom. Chaudet 6.5

Terre Nobili, Alaries, calabre 7.0 Pinot Grigio, , Reguta, veneto 7.0

Rossobastardo, Umbria 7.0

Verruzo di Monteverro, Toscane 8.0

**Rosé :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5

Peperosa, Umbria 6.5