**Nos plats du jours du Lundi 02 décembre au 06 décembre 2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 02 décembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard 24.50

Emicé de veau au curry, riz, salade mêlée 19.50

Orecchiette à la Pugliese, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (moules, courgettes) et salade mêlée 17.50

**Mardi 03 décembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard 24.50

Piccata de poulet, spaghetti à la Napolitaine, salade mêlée 19.50

Spaghetti aux fruits de mer, coriandre et gingembre, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (épinard, jambon), salade mêlée 17.50

**Mercredi 04 décembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard 24.50

Gigot d’agneau, pommes écrasées, salade mêlée 19.50

Tagliatelle au poulet et champignons,salade mêlée 18.50

Pizza du jour ( thon, olives), salade mêlée 17.50

**Jeudi 05 décembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard 24.50

Suprème de pintade, tagliatelle maison, épinard 19.50

Linguine aux aubergines, jambon de Parme et parmesan,salade mêlée18.50

Pizza du jour ( lard, œuf au plat), salade mêlé  17.50

**Vendredi 06 décembre**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, tagliatelle maison, épinard 24.50

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

Pizza du jour ( rucola, tomates cherry),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

Cannonau, Sardeigne 6.0 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