**Nos plats du jours du Lundi 16 décembre au 20 décembre 2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 16 décembre**

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

Filets de poulet panés, penne diavola, salade mêlée 19.50

Rigatoni puttanesca, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (thon, câpres) et salade mêlée 17.50

**Mardi 17 décembre**

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

Roastbeef chaud, pommes Dauphinoise, salade mêlée 19.50

Fusilli aux petits pois, crevettes , tomates cherry, salade mêlée 18.50

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

**Mercredi 18 décembre**

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

Saltimbocca de veau, risotto au parmesan, salade mêlée 19.50

Penne au saumon et vodka,salade mêlée 18.50

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

**Jeudi 19 décembre**

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

Paupiettes de veau, pâtes, salade mêlée 19.50

Paccheri à la Cosenza,salade mêlée18.50

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

**Vendredi 20 décembre**

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

Poisson du jour selon arrivage, riz blanc et légumes 19.50 Orecchiette au tuhon, lardons et champignons*,* salade mêlé 18.50

Pizza du jour ( ricotta fraiche, salami),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