

Nos plats du jours du Mardi 30 novembre au Vendredi 3 décembre

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Mardi 30 novembre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et salade mêlée
25.00

Médailon de veau, spaghetti Arrabbiata et salade mêlée
22.00

Pizza du jour (tomate, mozza, anchois et olives)
18.50

Mercredi 1^{er} decembre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et salade mêlée
25.00

Rôti de Veau, pommes rissolées et épinards
22.00

Pizza du jour (tomate, mozza et œuf au plat), salade mêlée
18.50

Jeudi 2 decembre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et salade mêlée
25.00

Sauté de Veau, purée de pommes de terre et salade mêlée
22.00

Pizza du jour (tomate, ail, origan et basilic), salade mêlée
18.50

Vendredi 3 decembre

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et salade mêlée
25.00

Poisson du jour, riz blanc et légumes
22.00

Pizza du jour (tomate, mozza, rucola et tomates cherry)
18.50

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison».

Vin ouvert de la semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano

4.0

Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet

6.5

Vespolina, Il Chiosso

6.5

Rossobastardo, Umbria

7.0

Verruzo di Monteverro, Tosc

8.0

Blanc (le dl.) :

Chardonnay Fantini, Abruzzes

4.0

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet

6.5

Verdichio, Casal di serra

7.5

Rosé (le dl.) :

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée

5.5

Peperosa, Umbria, ,2018

6.5

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison».

Nieddera rosato, 2019

7.0

« l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison».*