

***Nous vous souhaitons à toutes et tous de très bonnes fêtes de Noël et de fin d'année***

**Nos plats du jours du Mardi 21 décembre**  
**au Vendredi 24 décembre**  
*(Disponible de 11h30 à 14h00)*

**Mardi 21 décembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, frites et épinards  
**25.00**

Emincé de poulet au curry, riz blanc et salade mêlée  
**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza et champignons) , salade mêlée  
**18.50**

**Mercredi 22 décembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, frites et épinards  
**25.00**

Involtini de Veau, risotto au parmesan et salade mêlée  
**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza, épinards et oeuf), salade mêlée  
**18.50**

**Jeudi 23 décembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, frites et épinards  
**25.00**

Saltimboca de Veau, tagliatelles et salade mêlée  
**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza et poivrons), salade mêlée  
**18.50**

**Vendredi 24 décembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, frites et épinards  
**25.00**

Poisson du jour, riz blanc et légumes  
**22.00**

Pizza du jour (tomate, mozza, grana et olives)  
**18.50**

# 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».*