

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

Nos plats du jours du Mardi 28 décembre
au Vendredi 31 décembre*(Disponible de 11h30 à 14h00)*

Mardi 28 décembre

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

Médailon de Veau et spaghetti arrabbiata, salade mêlée
22.00

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

Mercredi 29 décembre

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

Filet de poulet aux poivrons, tagliatelles et salade mêlée
22.00

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

Jeudi 30 décembre

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

Sauté de Veau, pommes purée et salade mêlée
22.00

Pizza du jour (tomate, mozza, olives et capres), salade mêlée
18.50

Vendredi 31 décembre

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, tomates cherry et rucola)
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».*