

Les Suggestions du moment :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Velouté aux Asperges <i>(1a, 3, 7, 9)</i>	11,50 €	
Salade de Poulet au Tandori <i>Gromperekichelcher (1a, 3, 7, 10)</i>	16,00 €	20,00 €
Cuisses de Grenouilles au Beurre à l'Ail <i>Plat servi avec du Riz (1a, 7)</i>	16,00 €	21,00 €
Asperges blanches au Jambon cru <i>Plat accompagné de Pommes de terre au persil (1a, 3, 7, 12)</i>	20,00 €	27,50 €
Asperges blanches au Saumon fumé <i>Plat accompagné de Pommes de terre au persil (1a, 3, 4, 7, 12)</i>	20,50 €	28,50 €
Asperges blanches au Jambon cru et au Saumon fumé <i>Plat accompagné de Pommes de terre au persil (1a, 3, 4, 7, 12)</i>	20,50 €	28,50 €
Dos de Cabillaud aux Asperges <i>Ecrasé de Pommes de terre (1a, 3, 4, 7)</i>		28,50 €
Lotte à l'Armoricaine <i>Riz (1a, 2, 4, 7, 9, 12)</i>		32,00 €
Souris d'Agneau <i>Pommes de terre rissolées - Légumes (1a, 7, 9, 12)</i>		28,00 €
Escalope de Veau Portofino <i>Escalope de Veau panée - Epinards à la Crème - Saumon fumé - Gratin Dauphinois (1a, 3, 4, 7, 8a, 8c)</i>		24,00 €
Tagliata de Boeuf (Filet de Boeuf) <i>Roquette - Parmesan - Frites (1a, 5, 6, 7, 10)</i>		32,00 €
Châteaubriand 2 personnes (temps de préparation 25 minutes) <i>Gratin Dauphinois, Légumes, Sauce au choix (7)</i>		76,00 €
<u>Pizza</u>		
Cornetto di Bufala <i>Tomate - Mozzarella di Bufala - Basilic - Jambon de Parme - Roquette - Parmesan Perles d'Amour (1a, 7)</i>		19,00 €