

SUGGESTIONS

PLATS DU 3 AU 7 MARS

du mois MARS

Waterzoï de poulet

Volaille fondante, sauce onctueuse et légumes mijotés

14.50 €

Lasagne

Bœuf savoureux, sauce tomate maison et gratin doré

2.30€/100gr

Paella royal

Poulet, chorizo, fruits de mer et riz parfumé

17.50 €

Risotto aux champignons et panais

Crémeux, doux et réconfortant

12.50 €

Filet mignon de veau aux légumes et pdt

Viande tendre, légumes de saison & pommes de terre

18.00 €

PLATS DU 10 AU 14 MARS

Magret de canard à l'orange

Magret rosé et juteux, nappé d'une sauce à l'orange subtilement sucrée-salée, pleine d'élégance

18.50 €

Brochette de poulet marinée, légumes et pdt

Poulet tendre mariné aux herbes, grillé à la perfection, accompagné de pommes de terre dorées et de légumes de saison.

13.50 €

Joue de Lotte aux légumes verts ,beurre blanc citronné / aneth

Lotte délicatement fondante, légumes croquants et grenailles rôties, le tout relevé d'un beurre blanc frais et raffiné.

16.50 €

Gnocchi Gratinés Alla Norma

Gnocchi moelleux, sauce tomate parfumée, aubergines fondantes et gratin doré au four.

12.50 €

Hachis parmentier à la viande , poireaux et chicons

Viande mijotée, légumes fondants et purée onctueuse pour un plat réconfortant et généreux.

2.30 €/100gr

SUGGESTIONS

PLATS DU 17 AU 21 MARS

du mois MARS

Cannellonis au saumon épinard et ricotta

Pâtes farcies au saumon fondant, épinards délicats et ricotta crémeuse, gratinées au four pour encore plus de gourmandise.

14.50 €

Chicon au gratin

Chicons fondants enroulés dans du jambon, nappés d'une sauce béchamel onctueuse et gratinés au fromage.

1.90€/100gr

Rôti de porc sauce moutarde et légumes

Rôti tendre et juteux, accompagné d'une sauce moutarde savoureuse et de légumes de saison.

14.50 €

Poivron farcis à la grecque (v)

Poivron garnis d'un mélange parfumé aux saveurs méditerranéennes, légumes, herbes et inspiration ensoleillée.

12.50 €

Tagliatelles au poulet, légumes verts et à la menthe

Pâtes fraîches, poulet tendre et légumes croquants, relevés d'une touche de menthe fraîche pour une note légère et originale

14.50 €

PLATS DU 24 AU 28 MARS

Nouilles aux scampis et légumes , sauce miel et soja

Scampis poêlés, légumes croquants et nouilles savoureuses, le tout nappé d'une sauce sucrée-salée au miel et soja.

14.50 €

13.50 €

Filet mignon de porc, purée de brocolis et asperges blanche

Viande tendre et juteuse, accompagnée d'une purée onctueuse de brocolis et d'asperges blanches délicates.

16.50 €

Poulet aux lentilles et légumes , compote de poire

Poulet mijoté avec lentilles et légumes fondants, sublimé par une touche douce et fruitée de compote de poire.

12.50 €

Moussaka à la belge

Recette généreuse aux aubergines fondantes, et pdt, viande savoureuse et béchamel gratinée au four.

2.30 €/100gr

Dahl de Chou Fleur (v)

Plat végétarien parfumé aux épices douces, chou-fleur fondant et lentilles mijotées, réconfortant et plein de saveurs.