

SUGGESTIONS

du mois JUIN

PLATS DU 02 AU 06 JUIN

Waterzooi de Poulet aux asperges 15.50 €

Volaille fondante, légumes délicats et asperges, sublimés par une sauce onctueuse aux saveurs

Filet mignon de veau, sauce estragon 18.50 €

Filet mignon de veau tendre, sauce à l'estragon, accompagné de légumes de saison et pdt

Les penne au basilic, asperges, tomates, mozzarella, jambon d'ardenne et pignons de pin 15.50 €

Une assiette fraîche, gourmande et pleine de saveurs estivales

Le duo de loempia de volaille et nouilles de riz aux épices 13.50 €

Un plat aux saveurs asiatiques, léger et gourmand

Asperges blanches & saumon roulé 13.50 €

Asperges blanches de saison, saumon roulé finement, et touche de fraîcheur avec une sauce élégante et légère, oeuf mimosa.

PLATS DU 9 AU 13 JUIN

Ravioles aux scampis 15.50 €

Délicates ravioles garnies et accompagnées de scampis, dans une sauce onctueuse et parfumée.

Hachis parmentier de boeuf et légumes de saison 11.50 €

Bœuf mijoté et légumes de saison sous une généreuse couche de purée maison gratinée.

Cannelonis aux saumons et légumes verts 13.50 €

Cannellonis garnis de saumon et de légumes verts, nappés d'une sauce crémeuse.

Risotto aux asperges et champignons 14.50 €

Risotto crémeux aux asperges fraîches et champignons, tout en douceur et en gourmandise.

Asperges blanches & saumon roulé 13.50 €

Asperges blanches de saison, saumon roulé finement, et touche de fraîcheur avec une sauce élégante et légère, oeuf mimosa.

SUGGESTIONS

PLATS DU 16 AU 20 JUIN

du mois juin

Paella de printemps

16.50 €

Riz safrané garni de poulet, légumes de saison et saveurs ensoleillées. Un plat coloré, généreux et plein de fraîcheur.

Gnocchis à la ricotta aux légumes de printemps

14.50 €

Gnocchis moelleux à la ricotta accompagnés de légumes de printemps, dans une préparation légère et savoureuse

Cocotte de poulet aux légumes

18.50 €

Poulet mijoté longuement avec légumes de saison, pour une recette traditionnelle, fondante et réconfortante.

Escalope Milanaise

12.50 €

Escalope de volaille panée et dorée, accompagnée d'aubergines fondantes et de tagliatelles

PLATS DU 23 AU 27 JUIN

Waterzooi de Poulet aux asperges

15.50 €

Volaille fondante, légumes délicats et asperges, sublimés par une sauce onctueuse aux saveurs

Spaghettis aux palourdes, sauce au vin blanc à la tomate et céleri

17.50 €

Une recette délicate aux saveurs marines et méditerranéennes.

Risotto aux asperges

13.50 €

Risotto crémeux aux asperges de saison, délicatement parfumé et relevé de parmesan.

Brochette de saumon & poivron farci aux légumes

17.50 €

Brochette de saumon grillé, accompagnée d'un poivron farci au riz et légumes savoureux.