

SUGGESTIONS

PLATS DU 30 AU 04 JUILLET

du mois Juillet

Waterzooï de Poulet aux asperges verte 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.

Gambas Grillés , salade de Fenouil 14.50 €

Grosses crevettes grillées, accompagnées d'une salade de fenouil croquante

Côtes de Porc, sauce Chimichurri ,légumes Confit 14.50 €

Côtes de porc tendres et grillées, accompagnées de légumes confits et d'une sauce chimichurri

Tomates crevette grises 12.50 €

Un plat aux saveurs asiatiques, léger et gourmand

PLATS DU 07 AU 11 JUILLET

Salade Thaï au Poulet 15.50 €

Poulet mariné, légumes croquants et nouilles, le tout relevé d'une vinaigrette aux saveurs asiatiques, fraîche et parfumée.

Courgettes ou poivrons farcit Farcis (à la pièce) 3 €/100gr

Légume généreusement farci d'une préparation savoureuse à la viande et aux légumes, cuit lentement jusqu'à être fondant.

Gratin de penne aux légumes 11.50 €

Penne al dente, légumes de saison et sauce crémeuse, gratinés au four pour une touche gourmande.

Chou-Fleur Grillé, sauce Tahini aux Herbes 10.50 €

Chou-fleur rôti au four, accompagné d'une sauce onctueuse au tahini et aux herbes fraîches, pour un plat végétarien plein de saveurs.

Saumon Bellevue, crudités & sauce cocktail 12.50 €

Saumon délicatement cuit, servi froid avec un assortiment de crudités croquantes et une sauce cocktail maison.

SUGGESTIONS

PLATS DU 14 AU 18 JUILLET

du mois juillet

Brochette de poulet grillé, taboulé & sauce au yaourt 15.50 €

Brochette de poulet marinée et grillée, accompagnée d'un taboulé frais et d'une sauce au yaourt aux herbes.

Curry Madras de veau & riz 16.50 €

Veau mijoté dans une sauce Madras parfumée aux épices, servi avec un riz léger et parfumé.

Gyozas au poulet, salade de nouilles & bouillon asiatique 14.50 €

Raviolis japonais au poulet, accompagnés d'une salade de nouilles fraîches et d'un bouillon asiatique délicatement parfumé.

Osso bucco de Veau 16.50 €

Jarret de veau mijoté lentement dans une sauce tomate aux légumes, pour une viande fondante et riche saveurs.

PLATS DU 22 AU 25 JUILLET

Kit pita de kefta de bœuf 9.50 €

Kefta de bœuf épicée, salade de chou croquante, tomates fraîches et sauce au yaourt aux herbes, à assembler selon vos envies.

Farfalle à la sauce tomate & salsiccia au fenouil 13.50 €

Farfalle al dente nappées d'une sauce tomate maison, accompagnées de salsiccia italienne délicatement parfumée au fenouil.

Risotto aux scampis 14.50 €

Risotto crémeux préparé avec du parmesan, garni de scampis poêlés pour un plat raffiné et généreux.