

## LUNDI

### ENTRÉE

Velouté de légumes  
de saison huile de  
noisette

### PLAT

Émincé de boeuf aux  
oignons choux et  
carottes braisées

### DESSERT

Far breton

## MARDI

### ENTRÉE

Tatin de carottes et  
oignons caramélisés -  
endives

### PLAT

Joue de porc au cidre -  
pommes - purée

### DESSERT

Poire pochée au vin  
blanc et à la  
cardamome

## MERCREDI

### ENTRÉE

Meli mélo de choux  
chinois aux oignons  
caramélisés

### PLAT

Dahl de lentilles  
corail aux épinard et  
épices

### DESSERT

Tarte normande

## JEUDI

### ENTRÉE

Salade de betterave  
râpée sauce  
moutarde

### PLAT

Poisson frais croûte  
de chorizo blettes en  
persillade

### DESSERT

Dessert du jour

## VENDREDI

### ENTRÉE

Salade japonaise au  
sésame

### PLAT

Sauté de poulet  
ananas riz basmati

### DESSERT

Perle de tapioca  
coco aux kakis

## BRUNCH SAMEDI

PORTIONS SUCRÉES &  
SALÉES : DE 2€ À 4€

### NOS PRIX

ENTRÉES : 4€

PLATS : 12€

FORMULE ENTRÉE PLAT OU

PLAT DESSERT : 15 EUROS

MENU COMPLET : 18€

POSSIBILITÉ DE CUISINER  
DES PLATS VÉGÉTARIENS



SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS DES PRODUITS