
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