

2

Salade à l'avocat et maïs
Chili con carne
Riz
Mousse fraise

3

Pâté de campagne
Émincé de dinde basquaise
Pommes vapeur, piperade
Clafoutis mirabelles

4

Cèleri rémoulade
Navarin d'agneau
printanier
Spaëtzles
Roulé au chocolat

5

Betteraves mimosa
Crêpinette de porc bordelaise
Pommes sautées
Haricots verts
Ile flottante

6

Cocktail crevettes
Filet de lieu sauce
provençale
Purée maison
Tarte au citron

9

Terrine de légumes
Sauté de porc aux olives
Petits pois, carottes
Framboisier façon tiramisu

10

Salade de pamplemousse
Poulet yassa
Riz pilaf
Ratatouille maison
Pêche melba

11

Salade au bleu
Émincé de bœuf aux oignons
Gratin dauphinois maison
Haricots beurre
Joconde mangue passion

12

Choucroute garnie
Munster
Forêt noire

13

Farandole de crudités
Tourte vosgienne
Fromage blanc aux
myrtilles

16

Salade mêlée radis
et emmental
Escalope de volaille à la
crème, tortis
Julienne de légumes frais
Biscuit pommes tatin

17

Œuf mimosa
Parmentier de la mer
Salade verte
Entremet praliné

18

Feuilleté aux champignons
Fleischkierchle
Roestis maison sur lit de
salade
Coupe de fruits frais maison

19

ESCAPADE EN BELGIQUE
Endives à la mimolette
Carbonade flamande
Choux de Bruxelles
Frites
Gaufre chantilly

20

MENU ITALIEN
Salade italienne
Tortellinis aux fromages
Salade verte
Panna cotta fruits des bois

23

Roulade aux olives
Steak haché de veau sauce
aux poivres
Ecrasée de pommes de
terre, brocolis
Coupe du chef

24

Pot au feu traditionnel
Duo de fromage
Café gourmand

25

Poireaux vinaigrette
Spaghettis Boscaiola
Chou à la crème

26

Salade de concombre
Couscous royal
Orange à la cannelle

27

Rillettes de porc
Bâtonnets de poisson pané,
sauce tartare
Crème caramel

30

Friand au fromage
Filet de cabillaud sauce
pamplemousse
Pavé de polenta grillé
Carottes ciboulette
Moelleux chocolat coco

31

Carottes cuites à l'orange
Bouchée à la reine
Nouilles au beurre
Faisselle au kirsch

*Venez découvrir
nos repas complets
et titiller vos papilles...*

*N'hésitez plus,
réservez !*



Bon appétit !