



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 14 AU 18 MAI 2019

MARDI 14 MAI

Hachis parmentier

8,00€
TTCEscalope de poulet
au pesto,
poêlée de légumes8,00€
TTC

K

MERCREDI 15 MAI

Joues de porc braisées,
nouilles8,00€
TTCSauté de veau
marengo, pâtes8,00€
TTC

K

JEUDI 16 MAI

Poitrine de veau farcie,
gratin de légumes8,00€
TTCÉmincé d'agneau
à la bordelaise,
flageolets8,00€
TTC

K

VENDREDI 17 MAI

Calamars frits,
sauce tartare,
pommes vapeurs8,50€
TTCBrandade de lieu
au fenouil safrané8,50€
TTC

K

SAMEDI 18 MAI

Échine de porc rôtie à la bière
de printemps, fricassée de
chou aux petits légumes9,00€
TTC

Baeckeoffe

9,00€
TTC

K

SUGGESTION DU MARCHÉ PORCUS

Magret de canard farci au foie gras,
polenta et asperges rôties15,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Gratin de macaroni
au jambon7,00€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Boullgour
à la provençale6,50€
TTC

VEGAN

Klein d'œil

Les spécialités culinaires de la région lyonnaise

Découvrez la qualité et l'authenticité
des produits de la charcuterie
lyonnaise traditionnelle Père Anselme :
les andouillettes, les caillettes et les
cervelas lyonnais pistachés.

Nous vous conseillerons avec plaisir !



AU RESTAURANT

C'EST LA SAISON DES ASPERGES

Notre chef vous propose de déguster les
asperges de la ferme Dollinger de Hoerd. Bon appétit !

Pensez à réserver votre table.



Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 23 19 38

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four
traditionnel 15 min. à 140°C.