



PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 3 AU 7 FÉVRIER 2026

MARDI 3 FÉVRIER

Escalope de porc viennoise,
courgettes à la crème9,90 €
TTCCuisse de lapin
à la moutarde, knepfle

MERCRIDI 4 FÉVRIER

Suprême de volaille,
sauce crème, haricots verts9,90 €
TTCLangue de bœuf
sauce madère, riz pilaf

JEUDI 5 FÉVRIER

Hachis parmentier

9,90 €
TTCGigot d'agneau
aux pruneaux, gratin
de pommes de terre

VENDREDI 6 FÉVRIER

Dos de lieu noir
au beurre blanc, nouilles10,50 €
TTCNage de saumonette
et ses légumes

SAMEDI 7 FÉVRIER

Sauté de veau forestier,
nouilles10,90 €
TTCPlat de nos petits gourmets
de Porcus

Endives au jambon

6,50 €
TTCPLAT DE LA SEMAINE
VÉGÉTARIEN/VEGANNuggets de légumes
et duo de courgettes8,40 €
TTC

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

LETTRE DES
GOURMETS

Klein d'œil

On fête la Chandeleur !



Le saviez-vous ? Cette fête a lieu le 2 février, soit 40 jours après Noël. De nos jours, en France, en Belgique et en Suisse romande, on mange traditionnellement des crêpes dans une ambiance festive le jour de la Chandeleur.

Nous vous proposons :

- La galette au Beaufort et jambon cru 7,50 €
la galette
- La galette saumon fumé et fondue de poireaux 8,00 €
la galette
- La galette au jambon blanc à la truffe 7,00 €
la galette
- La crêpe au chocolat et aux marrons glacés 5,50 €
la crêpe

Et côté sucré :

- La crêpe au chocolat et aux marrons glacés



NOS OFFRES À LA CHARCUTERIE

On vous régale avec :

- Pâté de campagne à l'ancienne 26,40€/kg au lieu de 33,00€/kg
- Terrine de magret de canard fumé 27,60€/KG au lieu de 34,60€/kg



AU RESTAURANT

Découvrez ou redécouvrez
nos plats gourmands.

Nous vous accueillons du mardi
au samedi pour le déjeuner
de 11h45 à 14h30.

Pensez à réserver votre table.



Vos réservations : 03 88 23 19 38

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

