



Voici notre carte pour le week-end du 24 et 25 avril...

EN ENTREES

Le velouté de carottes, panais et livèche, croûtons "maison" ..... 5,00€

Le jambon de Montzen, asperges vertes froides,  
sauce hollandaise à l'orange et brunoises de légumes croquants..... 11,00€

Les classiques mais tellement demandées, cuisses de grenouille  
beurre ail ou crème à l'ail ..... 11,00€

EN PLATS

Le filet de poulet fermier élevé au maïs, sauce au lait d'amandes et miel,  
lentilles aux oignons rouges, pâtes fraîches ..... 14,00€

Le filet d'agneau à la Sicilienne ..... 18,00€  
(tomates, câpres, ail et olives) accompagné d'un gratin de pommes de terre et légumes

Le filet de lotte rôti aux pommes, crème au Curcuma  
assortiment de légumes et croquettes ..... 19,00 €

Supplément d'asperges blanches ..... 4,00 €

EN DESSERTS

Le bavarois au chocolat, parfait aux fruits rouges  
et macarons à la crème de noisettes ..... 6,50€

NOTRE SELECTION DE VINS A EMPORTER POUR CE WEEK-END

Crémant Rosé d'Alsace - Réne Meyer - Katz de Brut ..... 14,00 €

Vin du Pays d'Oc Blanc - Luc Pirlet - 100% Chardonnay - ..... 2018 - 10,00 €

Vin du Pays d'Oc Rosé - Luc Pirlet - 100% Syrah rosé - ..... 2018 - 10,00 €

Rueda, vin espagnol blanc - Javier Sanz - 100% Verdejo ..... 2017 - 18,00 €

Val de Loire Blanc Bio - Château de Villeneuve - 100% Chenin - ..... 2018 - 19,00 €

Château l'Hospital Blanc - Bordeaux - Graves ..... 2016 - 21,00 €

Vin du Pays d'Oc rouge - Luc Pirlet - 100% Merlot ..... 2018 - 10,00 €

Primitivo - Castello Monacci - Italie rouge Pouilles ..... 2017 - 12,00 €

Château Baleyrac Rouge - Bordeaux supérieur ..... 2018 - 15,00 €

Gigondas La Gille - Vallée du Rhône - Famille Perrin ..... 2016 - 26,00 €

"Le Mas de la Seranne" Antonin & Louis - Terrasse du Larzac ..... 2017 - 28,00 €