

Menus de la semaine Du 24/02 au 27/02

Dos de cabillaud sauce homardine, flan de girolles.....10,50€ pièce

Allergènes: poisson, sulfites, lait, blé, crustacés, œuf – Cabillaud origine Océan Atlantique Nord-est

Pavé d'omble chevalier coulis de crustacés, ris basmati.....13,00€ pièce

Allergènes: poisson, lait, blé, crustacés– Omble chevalier origine Islande

Filet de merlu en croûte d'herbes, purée de brocolis.....11,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, poisson, œuf, sulfites –Merlu origine Océan Atlantique sud-est

Bœuf bourguignon, écrasé de pommes de terre.....12,60€ pièce

Allergènes: lait, blé, sulfites– Bœuf origine France

Sauté de porc façon thaï au gingembre et aux champignons noirs.....11,50€ pièce

Allergènes: sésame, soja- Porc origine France

Coq au vin, pâtes fraîches.....10,90€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf– Dinde origine France

Moules sauce crème..... 14,90€ le kg

Allergènes: mollusques, sulfites, lait, blé– Moule de corde origine Irlande

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes..... 10,50€ pièce

Allergènes: moutarde, sulfites, œuf– Tête de veau origine France

Animation couscous samedi

Allergènes: Lait, blé- Poulet origine France, Agneau origine France, Bœuf origine France

Maison
Vessière

Pour toute commande de plat, merci de vous adresser à nos vendeurs!!!