

Menus de la semaine Du 31/03 au 03/04

Pavé de flétan beurre épicié, poêlée de légumes au basilic.....11,00€ pièce

Allergènes: poisson, lait, blé, sulfites – Flétan origine Groenland

Dos de cabillaud crème d coquillages, risotto aux asperges vertes.....10,50€ pièce

Allergènes: poisson, lait, blé, sulfites, mollusques– Cabillaud origine Atlantique Nord-est

Bœuf bourguignon, pâtes fraîches.....12,60€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf, sulfites, soja –Bœuf origine France

Cuisse de poulet aux herbes, bavaois de tomates au romarin.....10,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, céleri – Poulet 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 paëlla samedi

Allergènes: Lait ,crustacés, mollusques - Poulet origine France, Porc origine UE (chorizo), crevettes origine Atlantique Sud-ouest, moules origine Irlande

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

Maison
Vessiere