



Les plats

(Commande minimum 6 personnes)

Les régionaux :

- *Cassoulet, salade verte 8,90€
- *Choucroute viande ou poisson (d'octobre à avril) 9,90€
- *Bœuf Bourguignon, spaëtzle 7,50€
- *Cuisse de canard confite, pomme sarladaises 9,90€
- *Baeckeofe 9,90€
- *Tartiflette, salade verte 7,50€

Les Mijotés :

- *Émincé de bœuf provençal, gratin dauphinois 7,50€
- *Navarin printanier 8,20€
- *Blanquette de veau, riz pilaf 7,90€
- *Tête de veau sauce Gribiche, légumes vapeur 8,90€
- *Joue de porc confite au vin rouge, pommes grenailles 7,90€

Ceux d'ailleurs :

- *Couscous 4 viandes (boulette de bœuf, merguez, agneau, poulet) 9,50€
- *Paella (porc, poulet, cabillaud, fruits de mer, langoustine) 9,90€
- *Tajine de poulet aux citrons confits et olives vertes, semoule au raisin secs 7,50€

Les cuisinés

- *Lasagnes au bœuf, salade verte 6,50€

- *Suprême de volaille forestier 7,50€
- *Tournedos de canard farci 9,20€
- *Dos de cabillaud sauce vierge 7,90€
- *Filet mignon de veau à la crème de morilles 13,50€
- *Suprême de pintade à la moutarde violette 8,10€
- *Filet de Bœuf sauce foie gras 16,90€

Accompagnement du moment – 2,50€

(Ex : gratin dauphinois, brochette de légumes, poêlée de fèves, tomates rôties aux herbes de Provence, cromesqui de risotto aux petits légumes, pommes macaires ...)

*Travaillant des produits frais, merci de passer vos commandes dans un délai de minimum 96h
(ex : mardi soir dernier délai pour les commandes du week-end).*