



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 23/06 AU 27/06

LUNDI 23 JUIN

ENTRÉE DU JOUR

BŒUF GROS SEL, CRUDITÉS, POMMES DE TERRE SAUTÉES

JEUDI 26 JUIN

SALADE STRASBOURGEOISE

STEAK HACHÉ DE VEAU, FRITES, HARICOTS VERTS

VENDREDI 27 JUIN (SUPP. 3€)

ENTRÉE DU JOUR

LINGUINES AU SAUMON ET ANETH

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 15.-
MENU 3 PLATS : 18.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER LES MIDIS DU 23/06 AU 27/06

ENTRÉE AU CHOIX

L'ASSIETTE MARINE (SAUMON GRAVELAX, THON FUMÉ
ET EN TARTARE)

VITELLO TONATO (FINES TRANCHES DE RÔTI DE VEAU FROIDES
GARNIES D'UNE SAUCE THON ET MAYONNAISE)

PLAT AU CHOIX

FAUX-FILET (FRANCE), SAUCE FORESTIÈRE

GOUJONNETTES DE CARPES FRITES, SALADE VERTE,
MAYONNAISE, FRITES

DESSERT AU CHOIX

TOMME AUX FLEURS DE SUREAU
(FROMAGE DE L'ABBAYE DE VERGAVILLE)

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET SA GLACE

TARTE AUX MYRTILLES ET SA GLACE

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

