



Menu fixe du 27-02 janvier 2026

Nos menus peuvent être adaptés pour les végétariens et les petits.

Samedi 27 décembre:

'Coq' au vin ou étouffée de légumes 18,80€ p.p.

Cuisses de poulet façon 'Coq au vin' ou étouffée de légumes servi avec 3 types de légumes et garniture de pommes de terre.

Dimanche 28 décembre:

Lasagne avec viande hachée ou lasagne végétarien et salade 19€ p.p.

Lasagne classique: façon béchamel, servi avec une salade verte copieuse avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Lundi 29 décembre:

Confit de cuisses canard ou nems croustillant de légumes 19,80€ p.p.

Votre choix servi avec sauce thai relevé, écrasée de patates douces et 3 types de légumes.

Mardi 30 décembre:

Tajine aux merguez artisanales ou version végétarien 19€ p.p. ou poisson 22,50€ p.p.

Le tajine choisi, servi avec couscous, 3 types de légumes et bouillon d'herbes.

Mercredi 31 décembre:

Plateau festif fait maison pour +/- 10 personnes 400€

- baklava aux oignons rouges confits avec de foie gras
- dates farcis aux mousses de chèvre
- olives vertes persillées et citronne
- saumon marinée (environ 600gr), fumé et tranché servi avec crème fruits de passion
- magrets fumés (2 entier) et chutney
- amandes fumées
- toasts, pain et beurre
- 4 types de charcuterie 100% fait maison
- Mont d'or de Vacherin en four selon disponibilité soit autre boîte chaude
- salade: salade, crudités mariné et vinaigrette.
- cake vanille-amande
- sorbet fait maison: abricot 1 litre

Jeudi 1 janvier:

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées ou brochette de poulet 22,50€ p.p.

ou brochette de légumes 20,50€ p.p.

Votre choix grillées et marinées servi avec sauce bbq, garniture de pommes de terre et 3 types de légumes.

Vendredi 2 janvier:

Tartiflette 19€ p.p. soit végétarien avec champignons forestier 22€ p.p.

Tartiflette (reblochon fromage, pdt, oignons et lardons) servi avec salade verte copieuse, vinaigrette et garniture. Surtout pas oublier à commander nos charcuteries.

Glace/sorbet 100% fait maison

• sorbet fraise 1 litre	12,50€
• glace vanille 1 litre	14,00€
• cerise sorbet 1 litre	13,50€
• glace chocolat 1 litre	14,50€
• sorbet mangue-fruit passion 1 litre	14,50€
• glace chocolat et ses pépites 1 litre	15,75€

Gâteaux et cakes grand-mère 32,50€ (environ 28 cm. diamètre)

- Brownie aux chocolats corsés, noix et piment
- Carrot cake aux speculoos
- Tarte tatin aux pommes
- Clafoutis aux abricots et basilic
- Tarte crème-citron
- Cheesecake aux fruits rouges et yaourt 34,50€

Apéro fait maison

• Chefs vous propose: noodle rouleaux de printemps 10 pcs chili sauce (a réchauffer)	26,50€
• Guacamole env. 175 gr. salsa env. 350 gr. tortilla chips env. 400 gr.	18,50€
• <u>Plateau charcuterie 100% fait maison</u> (10 pers.)	85€
Lomo poivré, lomo Jamaican , coppa chorizo, jambon séchée, lard Hollandais, petit salade, pain et cornichons.	
• Beurre aux herbes env. 150 gr. pain de boulangerie	9,90€

Canapés fait maison

• 10 toasts mousse de chèvre noix garniture	29,50€
• 10 toasts rillettes de saumon câpres garniture	29,50€
• 10 toasts magret canard fumé chutney garniture	29,50€
• 10 toasts crème d'avocat noix fumées garniture	29,50€

