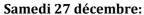
# Menu fixe du 27-02 janvier 2026





# 'Coq' au vin ou étouffée de légumes18,80€ 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, ecrasée 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 legumes et bouillon d'herbes.

#### Mecredi 31 décembre:

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

- baklava aux oignons rouges confits avec de foie gras
- dates farcis aux mousse de chèvre
- olives verts 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 boite chaud
- 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 vert copieux, vinaigrette et garniture. Surtout pas oubliez 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-fruits 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 chocolat corsé, 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€
• Plateau charcuterie 100% fait maison (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   rillette 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€

