



PLATS DU JOUR

du 27 au 30 mai 2026

MERCREDI

Soupe de céleri et noisette ou Salade mêlée et radis

Poulet aigre-doux,
caponata et riz jasmin

JEUDI

Soupe de champignons ou Salade de fèves et petits pois

Escalope milanaise, tian de légumes,
pâtes à la tomate

VENDREDI

Soupe de petit pois ou Tarte à la tomate

Poisson (selon arrivage),
ragout de lentilles, beurre blanc à la verveine

SAMEDI

Soupe froide d'asperge ou Malakoff

Travers de porc,
riz sauté et légumes thaï

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Parmigiana

MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



À LA CARTE

La Soupe de poisson au pistil de safran

20.5 34.5
entrée *plat*

Tartare de bœuf au couteau, frites maison
et un mesclun de salade

20.5 34.5
entrée *plat*

Salade César
(laitue romaine, copeaux de parmesan,
filet de poulet, croutons et lardons)

21 29
entrée *plat*

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras
aux cornes d'abondance façon « Pierrot Ayer »,
salade du marché de Sédeilles et pain croustillant
(pour 2 personnes)

35

Filet de truite de Neirivue, carotte,
navets et sauce vierge

36

Vitello tonnato

25 34
entrée *plat*

Épaule d'agneau confite, pommes grenailles,
et salade verte (pour 2 personnes)

74