



## PLATS DU JOUR

du 15 au 18 avril 2026

### MERCREDI

*Consommé de bœuf ou Salade verte, lardons et croutons*

Blanquette de veau aux champignons,  
riz pilaf, carottes et petits pois

### JEUDI

*Potage de chou-fleur rôti et féta ou Salade mêlée*

Cuisse de poulet rôtie aux épices,  
couscous de légumes printaniers

### VENDREDI

*Potage de laitue et féta ou Céleri rémoulade*

Filet de bar, écrasée de pommes de terre aux olives,  
tomates séchées et fenouil braisé

### SAMEDI

*Soupe de Chalet ou Salade de roquette, tomate et copeau de parmesan*

Entrecôte de bœuf, jus ciboulette,  
pomme dauphine et jardinière de légumes

## VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Lasagne de légumes printaniers

### MERCREDI AU VENDREDI

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

### SAMEDI

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



## 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*