



SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **15.50€**
Potage & plat **18€**

Allergènes

Mercredi 24 avril
Moussaka maison 1a, 3, 7b, 9, 12

Judi 25 avril
Bœuf bourguignon, frites 1a, 9, 10, 12

Vendredi 26 avril
Cabillaud pané, tartare maison, frites 1a, 3, 4, 9, 10, 12

Samedi 27 avril
Steak sauce échalotes, frites 1a, 9, 12

NOTRE ACTUALITÉ



Rendez-vous sur

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.
1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques



Bière du mois

Authentique bière trappiste.
La seule bière blonde de Rochefort.
Puissante et gourmande grâce à ses arômes fins et équilibrés d'épices, de notes d'agrumes, de malt, de levure et de houblon. Moelleuse avec un corps bien prononcé.

Rochefort Triple Extra
Trappiste, blonde, triple
Brasserie Abbaye Notre-Dame
de Saint-Rémy - Rochefort
8.1% vol. alc. | 33cl **4.20€**

Elle peut se savourer en harmonie avec quelques-uns de nos plats à la carte: cake au saumon fumé, poêlée de St-Jacques, wok de scampis et sésame, blanquette de veau coco curry. Ou encore les grillades et poissons. En dessert? Crème brûlée et tarte Tatin.



SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **15.50€**
Potage & plat **18€**

Allergènes

Mercredi 24 avril
Moussaka maison 1a, 3, 7b, 9, 12

Judi 25 avril
Bœuf bourguignon, frites 1a, 9, 10, 12

Vendredi 26 avril
Cabillaud pané, tartare maison, frites 1a, 3, 4, 9, 10, 12

Samedi 27 avril
Steak sauce échalotes, frites 1a, 9, 12

NOTRE ACTUALITÉ



Rendez-vous sur

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.
1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques



Bière du mois

Authentique bière trappiste.
La seule bière blonde de Rochefort.
Puissante et gourmande grâce à ses arômes fins et équilibrés d'épices, de notes d'agrumes, de malt, de levure et de houblon. Moelleuse avec un corps bien prononcé.

Rochefort Triple Extra
Trappiste, blonde, triple
Brasserie Abbaye Notre-Dame
de Saint-Rémy - Rochefort
8.1% vol. alc. | 33cl **4.20€**

Elle peut se savourer en harmonie avec quelques-uns de nos plats à la carte: cake au saumon fumé, poêlée de St-Jacques, wok de scampis et sésame, blanquette de veau coco curry. Ou encore les grillades et poissons. En dessert? Crème brûlée et tarte Tatin.