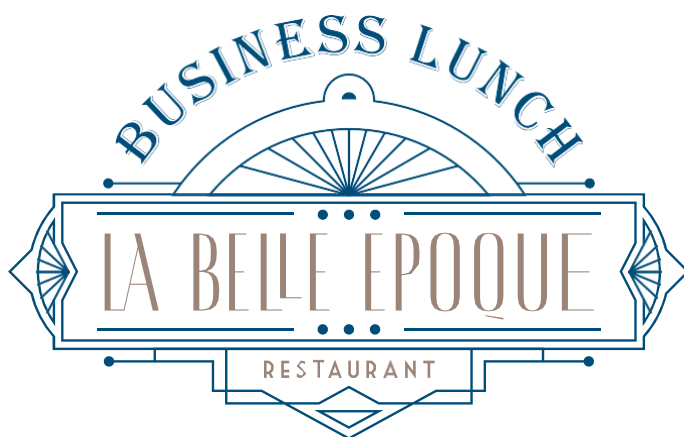


**PLAT**  
**25.-**  
**ENTRÉE+PLAT**  
**ou**  
**PLAT+DESSERT**  
**30.-**



**ENTRÉE**  
**+**  
**PLAT**  
**+**  
**DESSERT**  
**35.-**

**DU 20.01 AU 24.01.2025**

**ENTRÉE**

Tatin de légumes, tuile de parmesan, crème de balsamique et mesclun

*ou*

Velouté Dubarry, notes de curry, mouillette au gruyère

**PLAT**

Filet de cabillaud, pommes lyonnaises, légumes glacés, sauce au chorizo

*ou*

Chapon, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini fenouil rôti, crème de cresson

**DESSERT**

Panna cotta vanillé, note fruitée

*ou*

Poire pochée, sirop anisé, façon belle Hélène

**TOUS LES MIDIS**

**BURGER 15 / 15**

Coleslaw, Oignons frits, Steak haché de bœuf Angus au Sbrinz, Mayonnaise aux épices, Buns classique, servi avec des frites

**15.-**

**TOUS LES VENDREDIS**

*Uniquement le midi*

**FILET DE PERCHE**

Sauce tartare traditionnelle,  
Frites et salade

**30.-**