

LES PLATS DU JOUR

Lundi 14 Juin

Contre-filet rôti au vin rouge
Pommes de terre au romarin
12,50 €

Mardi 15 Juin

Cuisse de lapin à la sauge
Polenta gratinée
11,20 €

Mercredi 16 Juin

Sauté de veau à la niçoise
Gnocchetti au beurre
11,10 €


Jeudi 17 Juin

Brochette d'agneau sauce choron
Pommes de terre sautées
12,50 €

Vendredi 18 Juin

Papillote de lieu au citron
Pommes de terre vapeur
10,50 €

LES SUGGESTIONS DU PAVILLON


Salade de magret de canard fumé au melon	13,50 €
 Tartare de saumon frais, frites et salade	20,10 €
Duo de mousse au chocolat	5,00 €

 Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens

LES SALADES COMPOSEES

Salade de volaille mafé, sauce dakatine 11,50 €
(Salade mesclun, filet de poulet, gingembre, coriandre, menthe, lait de coco, tomate, concombre)

 Salade de chèvre chaud sur toasts 11,80 €

 Salade de scampis, sauce guacamole et agrumes 13,80 €

Salade grand-mère 10,60 €
(Salade mesclun, pommes de terre, lard, oignon, œuf, gouda, tomate, ciboulette, persil)

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive 18,50 €

Buffet de crudités et Hors d'œuvres Entrée: 11,80 € Plat: 16,30 €

LES ENTREES CHAUDES

Potage du jour 5,50 €



Quiche Lorraine, au thon ou aux poireaux 10,00 €

LE COIN ITALIEN

Lasagne Bolognaise 12,00 €

Penne-Rigate ou Spaghetti 10,80 €

Sauce au choix : Napolitaine, Bolognaise, Carbonara,

 Pesto alla Genovese,  all'Arrabiata

LA SAVEUR DU TARTARE

Steak tartare de bœuf, frites et salade mêlée 18,90 €

LES PLATS A LA CARTE

Escalope de veau « Cordon Bleu » ou Viennoise 18,30 €


Saucisses viennoises et salade de pommes de terre 12,40 €

LES GRILLADES

Brochette Mixed -Grill 16,80 €

Côtelettes d'agneau au romarin 17,50 €

Suprême de poulet Tikka Massala

 Pavé de saumon grillé à l'aneth

Entrecôte de bœuf (+/- 220 gr.)

Sauces au choix : béarnaise, champignons de Paris, poivre vert, beurre maître d'hôtel,

sauce moutarde

Accompagnements : pommes frites ou pommes de terre au four, poêlée de légumes frais ou salade verte mêlée



LES DESSERTS

Tarte aux fruits de saison	3,50 €
Crème brûlée	5,50 €
Profiteroles au chocolat	6,50 €
Trio d'éclairs	6,50 €
Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille	5,50 €

N'hésitez pas à demander notre carte des glaces !



MENU POUR LES PETITS À 8,50 €

MENU POUR LES ADOLESCENTS À 11,50 €

PLAT AU CHOIX

Lasagne
ou Assiette de jambon cuit
ou Fish sticks de colin pané
ou Nuggets de volaille
ou Saucisse viennoise



Accompagnement : Pâtes, sauce au choix ou pommes frites

DESSERT

Une boule de glace au choix

BOISSON AU CHOIX

Vittel, Coca-Cola, Fanta, Sprite

LES APERITIFS

Crodino	2,70 €
Martini rouge / blanc	5,00 €
Porto, Sherry, Ricard	5,00 €
Campari, Bacardi	5,50 €
Cynar	5,00 €
Gin Gordon, Vodka	5,50 €
Picon	5,00 €
Kir	5,00 €
Kir Royal	8,00 €
Suppl. accompagnement	1,50 €

LES BULLES

Champagne Drappier 75 cl	57,00 €
Coupe Champagne Drappier	8,00 €
Crémant Poll-Fabaire 75 cl	30,00 €
Crémant Mathes 75 cl	30,00 €
Coupe de crémant	5,00 €

LES BIERES A LA PRESSION

Simon Pils	2,60 €
Okult Blanche Bio	3,50 €
Ourdaller Wëllen	3,20 €
Leffe brune	3,40 €
Panaché Limonade/Coca	2,60 €

LA BIERE SANS ALCOOL

Clausthaler	2,60 €
-------------	--------

LE CIDRE

Strongbow Dry	3,00 €
---------------	--------

Dernière commande à 20h45

LES VINS DE LA MOSELLE (2 dl)

Rivaner, Marque Nationale, Marc Kox	2,60 €
Auxerrois, Marque Nationale, Marc Kox	2,60 €
Riesling, Marque Nationale, Marc Kox	2,60 €
Elbling, Marque Nationale, Marc Kox	2,60 €

LES VINS BLANCS

	Le dl	la btl
Pinot Gris GPC, Remich, Marc Kox	2,80 €	21,00 €
Chardonnay, Terret Laroche	2,30 €	17,30 €
Château Bélingard, Bergerac	2,40 €	17,50 €

LES VINS ROSES

Château Bélingard, Bergerac	2,40 €	17,50 €
Sixième sens, Languedoc	2,50 €	18,50 €
Domaine des Aspras, Côte de Provence	2,80 €	21,00 €

LES VINS ROUGES


Château Bélingard, Bergerac	2,40 €	17,50 €
Brouilly, Domaine Piron	3,40 €	25,50 €
Pinot noir d'Alsace	3,00 €	22,50 €
Sixième sens, Languedoc	2,40 €	18,00 €

Les vins proposés sont disponibles en carafe de 1, 2, 3 et 5 dl

NOS VINS ROSES D'ETE

Bergerac, Château Bélingard	2,40 €	17,50 €
Vin du pays d'oc, Gris de Gaïa	2,60 €	19,60 €
Vin du pays d'oc, 6° sens	2,50 €	18,50 €
Côtes de Provence, Domaine des Aspras	3,00 €	21,00 €
Blanc: Bordeaux, Château Belair	3,90 €	19,50 €
Rouge: Bordeaux, Château Belair	3,90 €	19,50 €

LES SOFT DRINKS

Vittel, Rosport	2,30 €
Bitter lemon, Tonic, Agrumes	2,40 €
Coca, Coca light, Coca zero, Fanta, Sprite, Ice-tea	2,30 €
Jus de fruits	2,40 €
Jus de pomme BIO	2,50 €
Viva ½, Rosport Bleu ½, San Pellegrino ½	3,70 €
Orange, pamplemousse, citron pressé	4,00 €
 Bionade (Litchi ou Gingembre & Orange)	2,90 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso	2,20 €
Café au lait	2,30 €
Double Espresso	3,00 €
Cappuccino Italien / Cappuccino Chantilly	3,20 €
Lait Russe	3,20 €
Irish Coffee	7,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thé (Noir, Vert, Camomille, Eglantier, Menthe, Tilleul, Verveine, Citron)	2,10 €
Grog	4,50 €

LES DIGESTIFS

Cognac	6,00 €
Calvados, Grand Marnier	6,00 €
Amaretto, Bailey's, Sambuca, Avernat	5,00 €
Poire Williams (Morand)	8,00 €
Framboise (Morand)	9,00 €
Cointreau, Grappa, Buff, Fernet Branca	5,00 €
Mirabelle, Kirsch, Quetsch	5,00 €

LES WHISKIES

J&B, Jameson	5,50 €
--------------	--------