

Menu du jour

Entree

Boulettes de merlu en sauce verte
Haricot noir
Aubergines farcies au jambon et fromage panées
Chou avec côtelettes
Champignons naturels dans leur sauce
Chou-fleur à l'ail
Salade de tomate
Salade mixte
Salade russe
Asperges blanches à la vinaigrette
Sanglier en sauce
Langoustines cuites
Lentilles
Paella mixte
Pâtes au fromage
Pâtes à la tomate
Poivrons farcis à la morue
Pudding de poisson
Omelette aux ails et petites anguilles
Soupe de poisson o soupe de pot-au-feu
Croquettes maison au jambon et aux œufs
Tête d'agneau de lait rôtie
Viande cuite à la tomate

Deuxième Cours

Boulettes de merlu en sauce verte
Anchois frits
Merlu pané
Boulettes en sauce
Tête d'agneau de lait rôtie
Tripes à la façon de Juan Jose (414 kcal)
Viande cuite à la tomate
Côtelette de porc grillée
Cou de merlu
Filet de bœuf (229 kcal)

Deuxième Cours

Hamburger, tomate et œuf au plat
Foie aux oignons
Langue en sauce
Langue battue
Longe de porc marinée grillée
Merlu grillé (163 kcal)
Poitrine de poulet grillée
Poulet grillé
Lotte grillée (286 kcal)
Raviolis farcis au canard
Saint-Jacques

Postre

Croissant fourré à la crème
Caillé maison (140 kcal)
Flan aux œufs maison
Fruits : pomme, orange, kiwi, platano
salade de fruits
Mandarines
Crème anglaise maison
polo amande
Pouding au fromage et aux noix
Fromage de campagne aux coings
Roscon
Sorbet aux fruits
gâteau glacé
Yaourt

Bières et boissons gazeuses non incluses

Prix ??: 20 € TTC