

MENU MIDI

10 au 13 octobre

Entrée

*Potage du moment
Salade du moment*

Plats principaux

*Carpaccio de veau, vinaigrette à l'estragon,
parmesan, salade de champignons et
roquette à l'huile de noisette*
17\$

Pâtes aux escargots à la provençale
17\$

*Burger de boeuf au fromage bleu et
oignons croustillants*
18\$

*Saisie de marlin sur couscous aux herbes
et sauce citronnée aux épinards*
20\$

Dessert du jour + 3\$
Allongé, Espresso + 1\$
Latté, Cappuccino + 1.50\$
Bière midi + 5\$
Vin midi + 5\$

(Café filtre, thé ou tisane inclus)



LUNCH MENU

October 10th to 13th

Starter

*Soup of the day
Green salad*

Main dishes

*Veal carpaccio, tarragon vinaigrette,
Parmesan cheese, aragula and mushroom
salad with hazelnut oil*
17\$

*Provençal-style sautéed pasta
with escargot*
17\$

*Beef burger topped with blue cheese
and crispy fried onions*
18\$

*Pan seared blue marlin on fresh herb
couscous, lemon spinach sauce*
20\$

Daily dessert + 3\$
Italian coffee, Espresso + 1\$
Latte, Cappuccino + 1.50\$
Beer + 5\$
Wine + 5\$

(Regular coffee, tea or herbal tea included)

