

PLATS À EMPORTER


ET LIVRAISON* À DOMICILE

pour les personnes ne pouvant pas se déplacer dans un rayon de 5 km

DU MARDI AU DIMANCHE INCLUS, MIDI ET SOIR

*Livraison uniquement le midi de 11h00 à 12h00 et suivant disponibilité



Retrouvez nos menus de la semaine,
plats du jour et suggestions
sur notre page [Facebook](#) 
sur notre site
ou par téléphone

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE

03 89 28 20 20

de 10h à 14h et de 18h à 20h

PLATS À EMPORTER


ET LIVRAISON* À DOMICILE

pour les personnes ne pouvant pas se déplacer dans un rayon de 5 km

DU MARDI AU DIMANCHE INCLUS, MIDI ET SOIR

*Livraison uniquement le midi de 11h00 à 12h00 et suivant disponibilité



Retrouvez nos menus de la semaine,
plats du jour et suggestions
sur notre page [Facebook](#) 
sur notre site
ou par téléphone

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE

03 89 28 20 20

de 10h à 14h et de 18h à 20h

PLAT DU JOUR : 9.50€

DU 8 au 14 juin 2020 inclus

Lundi : Fermé

Mardi

Suprême de pintade fermière au cidre, röstis «maison», légumes de saison

Mercredi

Magret de canard à l'orange poêlé à l'asiatique, tagliatelles alsaciennes

Jeudi

Emincé de bœuf au pinot noir

Vendredi

Retour de pêche, risotto d'épeautre

Samedi 14,50€

Souris d'agneau au thym, pommes de terre grenailles, légumes

Dimanche

Piccata de veau aux câpres, riz à l'indienne (raisins sec, amandes), légumes

Faites vous plaisir en accordant les mets aux vins

- ½ Pinot gris Camille Braun 2017.....13 €
- ½ Riesling Camille Braun 201612 €
- ¼ bouteille Merlot Rouge4.50 €
- Mercurey Ducal 2018.....20 €
- Crozes Hermitage L'Entrefaux 2018.....18 €
- Faugère Le Petit Olivier 2017.....16.50 €
- Chardonnay 2017 Château de Meursault30 €
- Rosé Petit Olivier.....9 €
- Rosé Ste Marguerite Côtes de Provence classé 1er Cru 75cl22 €
- Crémant Wolfberger.....11 €
- Champagne Constant30 €
- Champagne Ruinart.....59 €

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

PLAT DU JOUR : 9.50€

DU 8 au 14 juin 2020 inclus

Lundi : Fermé

Mardi

Suprême de pintade fermière au cidre, röstis «maison», légumes de saison

Mercredi

Magret de canard à l'orange poêlé à l'asiatique, tagliatelles alsaciennes

Jeudi

Emincé de bœuf au pinot noir

Vendredi

Retour de pêche, risotto d'épeautre

Samedi 14,50€

Souris d'agneau au thym, pommes de terre grenailles, légumes

Dimanche

Piccata de veau aux câpres, riz à l'indienne (raisins sec, amandes), légumes

Faites vous plaisir en accordant les mets aux vins

- ½ Pinot gris Camille Braun 2017.....13 €
- ½ Riesling Camille Braun 201612 €
- ¼ bouteille Merlot Rouge4.50 €
- Mercurey Ducal 2018.....20 €
- Crozes Hermitage L'Entrefaux 2018.....18 €
- Faugère Le Petit Olivier 2017.....16.50 €
- Chardonnay 2017 Château de Meursault30 €
- Rosé Petit Olivier.....9 €
- Rosé Ste Marguerite Côtes de Provence classé 1er Cru 75cl22 €
- Crémant Wolfberger.....11 €
- Champagne Constant30 €
- Champagne Ruinart.....59 €

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération