

# 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 2016 .....12 €
- ¼ bouteille Merlot Rouge .....4.50 €
- Mercurey Ducal 2018.....20 €
- Crozes Hermitage L'Entrefaux 2018.....18 €
- Faugère Le Petit Olivier 2017.....16.50 €
- Chardonnay 2017 Château de Meursault .....30 €
- Rosé Petit Olivier.....9 €
- Rosé Ste Marguerite Côtes de Provence classé 1er Cru 75cl .....22 €
- Crémant Wolfberger.....11 €
- Champagne Constant .....30 €
- 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 2016 .....12 €
- ¼ bouteille Merlot Rouge .....4.50 €
- Mercurey Ducal 2018.....20 €
- Crozes Hermitage L'Entrefaux 2018.....18 €
- Faugère Le Petit Olivier 2017.....16.50 €
- Chardonnay 2017 Château de Meursault .....30 €
- Rosé Petit Olivier.....9 €
- Rosé Ste Marguerite Côtes de Provence classé 1er Cru 75cl .....22 €
- Crémant Wolfberger.....11 €
- Champagne Constant .....30 €
- Champagne Ruinart.....59 €

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