

Le Midi convivial

Les plats garnis

Plat chaud et garniture - Prix TTC/personne

Lasagnes et salade verte.	6,50 €
Jambonnette de volaille confite	7,50€
Émincé de bœuf sauce bourguignonne	8 €
Tartiflette et salade verte	7 €
Cuisse de poulet basquaise	8 €
Cuisse de canard aux griottes	8 €
Cassoulet (Canard, joue de porc, saucisse, saucisson ail)	8 €
Langue de bœuf sauce madère . . .	7,50 €
Coq au vin	7,50 €
Rougail de saucisses	7,50 €
Sauté de veau provençal	8,50 €
Cuisse de poulet fermier rôtie	8,50 €
Tajine de bœuf ou volaille avec semoule	9,50 €
Joue de porc à l'ancienne	8,50 €
Couscous merguez poulet agneau	8,50 €
Jambalaya (Riz, poivrons, tomates, poitrine de porc, poulet, saucisses, gambas, chorizo, ananas)	8,50 €
Paëlla (Moules, riz, poivrons, chorizo, poulet, porc, tomates, petits pois, crevettes, langoustines)	8,50 €

Garniture au choix pour les viandes

Pommes de terre fondantes - Purée Crécy (carotte) - Tomates aux petits légumes -
Poêlée de champignons frais (Paris et pleurotes) - Gratin dauphinois - Riz aux petits légumes -
Flan de légumes - Pommes fondantes au chorizo

« Tous nos plats sont faits maison »