



SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS



Plats du jour

Plat seul **15.50€**
Potage & plat **18€**

Mercredi 8 mai Allergènes
Petit jambonneau
moutarde à l'ancienne, purée 1a, 3, 7b, 9, 10, 12

Jeudi 9 mai
Jour férié, pas de plat du jour

Vendredi 10 mai
Dos de lieu noir aux petits légumes,
crème, riz 1a, 4, 6, 7b, 9, 12

Samedi 11 mai
Steak poivre vert, frites, salade 1a, 7b, 12

NOTRE ACTUALITÉ



**Demandez
nos suggestions**

- Vendredi 10 soir
- Samedi 11
- Dimanche 12 MAI

Rendez-vous sur

Plats du jour

Plat seul **15.50€**
Potage & plat **18€**

Mercredi 8 mai Allergènes
Petit jambonneau
moutarde à l'ancienne, purée 1a, 3, 7b, 9, 10, 12

Jeudi 9 mai
Jour férié, pas de plat du jour

Vendredi 10 mai
Dos de lieu noir aux petits légumes,
crème, riz 1a, 4, 6, 7b, 9, 12

Samedi 11 mai
Steak poivre vert, frites, salade 1a, 7b, 12

NOTRE ACTUALITÉ



**Demandez
nos suggestions**

- Vendredi 10 soir
- Samedi 11
- Dimanche 12 MAI

Rendez-vous sur

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfités | 13. Lupin | 14. Mollusques

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfités | 13. Lupin | 14. Mollusques



Bière du mois

Bière fruitée au parfum de myrtille, fabriquée sans sucre ajouté, ce qui lui permet de conserver son amertume. Subtile saveur entre myrtille et houblon. Finale sur une pointe d'acidité légère. Bière rafraîchissante, sèche et croquante.

La Myrtille d'Amélie

Bière fruitée
Brasserie Detrembleur
Vielsalm
6% vol. alc. | 33cl **4.50€**

Parfaite en apéro ou en dessert, elle peut se savourer également avec quelques-uns de nos plats à la carte: ris de veau aux morilles, langue de bœuf sauce mère, filet de canette au griottes, blanquette de volaille ou encore avec les poissons.



Bière du mois

Bière fruitée au parfum de myrtille, fabriquée sans sucre ajouté, ce qui lui permet de conserver son amertume. Subtile saveur entre myrtille et houblon. Finale sur une pointe d'acidité légère. Bière rafraîchissante, sèche et croquante.

La Myrtille d'Amélie

Bière fruitée
Brasserie Detrembleur
Vielsalm
6% vol. alc. | 33cl **4.50€**

Parfaite en apéro ou en dessert, elle peut se savourer également avec quelques-uns de nos plats à la carte: ris de veau aux morilles, langue de bœuf sauce mère, filet de canette au griottes, blanquette de volaille ou encore avec les poissons.