

Menu midi

jeudi 03 octobre

entrée + plat // plat + dessert	16€
entrée + plat + dessert	20€

Entrées 5€

Tomates, mozza, speck
oeufs mayo

Plats 12€

Lasagne bolognaise, salade verte
Moules marinières, petits légumes

Desserts 5€

Assiette de fromages
Tarte bourdaloue
Crème brûlée

*nb : Tout est fait maison avec amour / les légumes et fruits sont tous d'agriculture raisonnée ou BIO
Le prix est net et comprend le service et les taxes
Nous demander pour les allergènes*

MER.- DIM. 18h30-00h BAR À VINS
MER.- VEN. 12h-14h CANTINE DE SAISON
SAM.- DIM. 12h-16h BRUNCH

Menu midi

jeudi 03 octobre

entrée + plat // plat + dessert	16€
entrée + plat + dessert	20€

Entrées 5€

Tomates, mozza, speck
oeufs mayo

Plats 12€

Lasagne bolognaise, salade verte
Moules marinières, petits légumes

Desserts 5€

Assiette de fromages
Tarte bourdaloue
Crème brûlée

*nb : Tout est fait maison avec amour / les légumes et fruits sont tous d'agriculture raisonnée ou BIO
Le prix est net et comprend le service et les taxes
Nous demander pour les allergènes*

MER.- DIM. 18h30-00h BAR À VINS
MER.- VEN. 12h-14h CANTINE DE SAISON
SAM.- DIM. 12h-16h BRUNCH
