



## PLATS DU JOUR

du 29 avril au 2 mai 2026

### MERCREDI

*Soupe aux choux et jambon de la borne ou Salade mimosa*  
Goulache de bœuf,  
gnocchetti sarde au beurre et haricots verts

### JEUDI

*Soupe de volaille au curry ou Salade grecque*  
Rôti de porc aux champignons,  
rôsti de Cormagens, côte de blettes sautées

### VENDREDI

*Soupe de courgette ou Salade de fenouil à l'orange*  
Poisson (selon arrivage), épinards,  
riz créole, beurre blanc au safran

### SAMEDI

*Soupe de lentilles ou Bruschetta et mozza*  
Pojariski de veau, sauce au poivre,  
grenailles au four et petits pois

## VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Risotto aux Asperges de Guin,  
parmesan et balsamique

### MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

### SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



## À LA CARTE

La Soupe de poisson au pistil de safran

20.5    34.5  
*entrée*    *plat*

Tartare de bœuf au couteau, frites maison  
et un mesclun de salade

20.5    34.5  
*entrée*    *plat*

Salade César  
(laitue romaine, copeaux de parmesan,  
filet de poulet, croutons et lardons)

21    29  
*entrée*    *plat*

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras  
aux cornes d'abondance façon « Pierrot Ayer »,  
salade du marché de Sédeilles et pain croustillant  
(pour 2 personnes)

35

Filet de truite de Neirivue, carotte,  
navets et sauce vierge

36

Vitello tonnato

25    34  
*entrée*    *plat*

Épaule d'agneau confite, pommes grenailles,  
et salade verte (pour 2 personnes)

74