

MENU JUIN 2025

Lundi 2 juin

Potage cultivateur 2.00 €

Tarte façon Lorraine et crudités 6.00 €

Penne alla norma 6.00 €

Riz à la crème coulis et lamelles de fraises 3€

Mardi 3 juin

Gaspacho de concombre 2.00 €

Tartine "maison" au fr. blc., radis, jeunes oignons et ciboulette bolée de crudités 6.00 €

Linguines courgette crème d'ail et scampi 8.00 €

Glace tricolore 3.00 €

Jeudi 5 juin 2025

Restaurant fermé : préparation vernissage

Jeudi 12 juin 2025

Velouté de poivrons jaunes au mascarpone et pesto rouge 2.00 €

Feuilleté aux épinards et feta, crudités 6.00 €

Burger « A la Grecque » sauce tzaziki et ses garnitures 8.00 €

Tartelettes aux fruits rouges 3.00 €

4P3

Vendredi 6 juin 2025 (SIPS)

Velouté tomates-poivrons doux 2.00 €

Assiette de mezze Libanais, crudités 6.00 €

Pitta à la brochette de poulet grillé, salsa de grenade 8.00 €

Fraîcheur glacée et sa meringue 3.00 €

Sand : Panini

Vendredi 14 juin (SIPS)

Minestrone Printanier au basilic 2.00 €

Tarte rustique aux tomates tricolores, feta, basilic, crudités 6.00 €

Tagliata de bœuf sauce Chimichouri – pomme de terre Suédoise – roquette au parmesan 8.00 €

Crumble fraise-rhubarbe, glace vanille 3.00 €

Sand : Panini