



Menus du mois de mars 2020

Restaurant ouvert à partir de 11h50
Réservation souhaitée, au plus tard, 2 jours avant le jour du resto








Air de salade (Lundi)

Potage du jour : 1€ Plat : 3,50€ Dessert du jour : 1,50€ Potage + accompagnements : 2.50€

4 ou 5 propositions au menu. Les menus changent tous les mois

ATTENTION, pas de restaurant le 23 mars

-  Salade César
-  Croque-monsieur au Parme
-  Quiche au fromage de Maredsous et aux chicons
-  Hamburger « maison »
-  Potage « XL » et ses accompagnements







Potage et dessert du
jour

Bar à tapas (mardi)

Plat : 5€, café gourmand: 1.50€

Les propositions changent tous les mois

ATTENTION, pas de restaurant les 13 et 24 mars

-  Salade de lentilles au chorizo
-  Boulettes au Serrano tomatées
-  Mini brochette de poisson aux agrumes
-  Calamars frits et tartare
-  Tortilla ciboulette
-  Poulet curry coco et courgette


-  Café gourmand :
 - ❖ Humeurs et caprices des cuistots



Table d'hôtes (Jeudi)

Potage, plat et dessert : 6€

1 proposition au menu. Les menus changent toutes les semaines

05 mars Potage carottes, pain de viande sauce provençale, tagliatelles, **quatre-quarts marbré**

12 mars Pas de table d'hôtes






19 mars Potage tomates, pdt rissolées, filet mignon sauce aux champignons, fagots de haricots, **fondant chocolat**

26 mars Velouté de cerfeuil, chicons gratin, purée, **mousse au chocolat**







Restaurant didactique (Jeudi)

Formule à la carte, la carte change tous les 2 mois



ENTREES 4,00€

-  Fondus au fromage (2 pièces)
-  Fondus aux crevettes (2 pièces)
-  Duo de fondus : fromage, crevettes (1 de chaque)
-  Duo de sole et scampi curry, coco
-  Toast fromage blanc et courgettes grillées

PLATS 6,00€

-  Steak de bœuf sauce marchand de vin ou sauce aux champignons
-  Filet de dinde croustillant farci au pesto et jambon fumé
-  Saumon en croûte d'amandes
-  Tajine de kefta aux œufs, taboulé aux légumes
-  Raviolis farcis à la mozzarella, sauce aux tomates cerises et basilic
-  Toasts de patate douce au fromage pâte molle gratiné sur salade

DESSERTS 2,00€





-  Dessert du jour
-  Café gourmand 3,00€

Toutes nos entrées peuvent être servies en plat moyennant 1 euro supplémentaire.




R d'Italie (Vendredi)

Potage, plat et dessert 6€




4 propositions de pizzas, les mêmes toute l'année plus 1 pizza du jour

-  Pizza Hawaïenne (base, jambon, ananas)
-  Pizza margherita (base, champignons, jambon, mozzarella)
-  Pizza 3 fromages (base, gorgonzola, mozzarella, parmesan)
-  Pizza 4 saisons (base, champignons, olives, cœur d'artichaut, mozzarella, basilic)

06 mars

-  Potage brocoli
-  Pizza du jour : pizza poulet curry (base tomates, mozzarella, poulet, curry, champignons)
-  Dessert : gâteau framboises




13 mars

-  Potage Dubarry
-  Pizza du jour : chèvre/miel (base tomates, mozzarella, lardon, chèvre, miel)
-  Dessert : tiramisu

20 mars

Pas de pizzeria

27 mars

-  Potage minestrone
-  Pizza du jour : pizza charcutière (base tomate, mozzarella, assortiment de charcuteries, champignons)
-  Dessert : Tarte au sucre