



Restaurant ouvert à partir de 11h50

Réservation souhaitée, au plus tard, 2 jours avant le jour

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

- Salade de poulet croquant et feta
- Frisée aux lardons
- Croque-monsieur « bolo »
- Quiche jambon/Boursin
- Potage « XL » et ses accompagnements

Bar à tapas (mardi)

Plat : 5€ Café gourmand: 1.50€

Les propositions changent tous les 2 mois

- Croquette jambon/fromage
- Calamar au chorizo
- Nugget crispy et sauce barbecue
- Saumon mi-cuit soja/sésame/carotte
- Chausson cheddar/paprika

Café gourmand :

- Tartelette chocolat blanc
- Crumble pommes/amandes



Table d'hôtes (mardi)

Potage, plat et dessert : 6€





1 proposition au menu. Les menus changent toutes les semaines

- 09 novembre** Minestrone, tartiflette, crudités, **crumble aux pommes**
16 novembre Potage poireaux, boulets à la Liégeoise, purée, **roulé aux framboises**
23 novembre Potage butternut, tagliatelles au saumon et petits légumes, **tiramisu**
30 novembre Soupe à l'oignon, blanquette de veau, riz, **roulé aux abricots**





Restaurant didactique (jeudi)

Formule à la carte. La carte change plus ou moins tous les 2 mois


ENTREES 4,00€

-  Fondus au fromage (2 pièces)
-  Fondus aux crevettes (2 pièces)
-  Duo de fondus fromage et crevettes (1 de chaque)
-  Scampi au Cava et citron

PLATS 6€

-  Steak de bœuf sauce aux champignons – frites
-  Le burger du moment
-  Filet de poulet abricots et amandes
-  Filet de saumon stoemp aux poireaux et chorizo doux

DESSERTS 3€

-  Café gourmand

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

Salon de thé (jeudi)

1€ le thé bio avec petite douceur

Amour Provence

Romarin, thym, citron, citronnelle, bâtons de cannelle, feuilles d'olivier, verveine, fleurs de tilleul

Blackberry Tango

Thé noir, feuilles de mûres, verveine, raisin, baies de sureau, framboises, mûres, fraises, cassis, groseilles





Marrakesh Nights

Thé vert, menthe poivrée, menthe




Sweet Berry

Pommes, feuilles de mûres, hibiscus, écorces d'oranges, fraises, baies de sureau




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, coeur d'artichaut, mozzarella, basilic)




12 novembre

-  **Potage** : minestrone
-  **Pizza du jour** : pizza reblochon (base crème, reblochon, oignons, lardons, gruyère, mozzarella)
-  **Dessert** : crêpe mikado

19 novembre

-  **Potage** : crème Andalouse
-  **Pizza du jour** : pizza saumon (base tomates, mozzarella, saumon fumé, ail)
-  **Dessert** : tarte au sucre

26 novembre

-  **Potage** : minestrone
-  **Pizza du jour** : pizza Lyonnaise (base tomates, mozzarella, rosette de Lyon, champignons)
-  **Dessert** : dame blanche