



MENU DU JOUR

DU VENDREDI 15 MARS 2019

ENTRÉE

Salade mêlée
ou
Potage de légumes aux croûtons

LA RÉSISTANCE

Daube de bœuf [CH] au vin rouge Linguine au beurre Fenouil et carottes étuvés	20.00
Filet de rascasse [ESP], sauce vierge Pommes nature Fenouil et carottes étuvés	25.00
Ravioles fraîches farcies aux asperges et ricotta Sauce crème ail et persil	22.00
Salade de dent-de-lion de la plaine du Rhône Œuf poché, lard et croûtons	16.00

DESSERT

Tiramisú maison	8.50
Panna cotta aux baies rouges	7.50
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9.00

Conseil de la cave

Blanc : Arvine, AOC Valais, La Cave du Moury
Cépage : Petite Arvine



1 dl 5.50

Rouge : Cuvée du Léopard, Vaud AOC 2017, Henri Badoux

1 dl 5.50