



Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
37€

Chaque semaine, nos Menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.

LUNDI 13 JANVIER

Véritable Minestrone

Encornet farci

Pain perdu



MARDI 14 JANVIER

Soupe de poisson, croûton et rouille

Quasi de veau à la tranche

Banane flambée



MERCREDI 15 JANVIER

Pithiviers de volaille
sauce marchande vin

Cabillaud demi-sel et citron vert

Chocolat Liégeois



JEUDI 16 JANVIER

Terrine de poisson façon aioli

Magret de canard à l'orange

Eclair au chocolat



VENDREDI 17 JANVIER

Œuf cocotte

Loup en croûte de pain

Baba au rhum



Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
29€

STARTER + MAIN + DESSERT
37€

Each week, our lunch Menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.

MONDAY 13th JANUARY

Genuine Minestrone

Stuffed squid

French toast



TUESDAY 14th JANUARY

Fish soup, croutons and rouille

Veal loin chop

Flambeed banana



WEDNESDAY 15th JANUARY

Pithiviers of poultry
with merchant wine sauce

Semi salted cod and lime

Liège style chocolat



THURSDAY 16th JANUARY

Fish terrine with aioli

Duck breast with orange

Chocolate éclair



FRIDAY 17th JANUARY

Baked egg

Sea bass in bread crust

Rum Baba