



- 17.11.2025 Velouté de poireaux et pdt (3,7,9) | Pot-au-feu de bœuf, pommes de terre vapeur (1,9)
- 18.11.2025 Crème de butternut (3,7,9) | Kniddelen au jambon de dinde (1,3,7,9)
- 19.11.2025 Soupe de cresson (7) | Gratin de pâtes au chou-fleur et haché de bœuf, sauce béchamel (1,3,7,9)
- 20.11.2025 Velouté de brocolis (7) | Blanquette de veau traditionnelle et riz pilaf (1,3,7,9,10,12)
- 21.11.2025 Crème de carottes (1,3,7) | Filet de cabillaud sauce au beurre blanc, purée de pdt, choux de Bruxelles (1,2,4,7,9,10,12)
- 22.11.2025 Potage cultivateur (3,7,9) | Saucisse de campagne sauce moutarde, frites, salade (1,3,7,9)

Nos desserts sont proposés au choix parmi les desserts exposés en vitrine. « Steak de boeuf maître d'hôtel, frites » proposé du lundi au vendredi à 20 euros (+ soupe, dessert OU café)

Dimanche 23.11.2025:

Suggestions du moment :

Végétarien : Spaghettis, sauce au potiron et feta 0 KM : Ragout de gibier, chou rouge et spätzle





Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes.