



24.11.2025 Crème de champignons de Paris (3,7,9) | Judd mat Gardebounen, pdt vapeur (1,9,10)

25.11.2025 Soupe de légumes (3,7,9) Poulet basquaise aux tomates et poivrons, riz (1,3,7,9,10)

26.11.2025 Velouté de chou-rouge (7) | Escalope de dinde panée, sauce champignons, röstis (1,3,7)

27.11.2025 Soupe de tomates (7) Gratin de pâtes au potiron et haché de bœuf (1,3,7,9)

28.11.2025 Crème de poireaux (,3,7) | Brandade de morue, purée de pdt, salade de saison (1,2,4,7,9)

29.11.2025 Potage cultivateur (3,7,9) | Spareribs, frites, salade, sauce BBQ (1,3,7,9)

Nos desserts sont proposés au choix parmi les desserts exposés en vitrine. « Steak de boeuf maître d'hôtel (180gr), frites » proposé du lundi au vendredi à 20 euros (+ soupe, dessert OU café)

Dimanche 30.11.2025:

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.