



ROBBESSCHEIER

nature for your senses



Menu du Jour à 16.50 €

Entrée + Plat / Plat + Dessert ou Café

LUNDI	09.02.26	Velouté de potimarron (1,3,7) Filet de poulet rôti, stoemp aux pommes de terre et brocolis, sauce miel-moutarde (7,9,10,12)
MARDI	10.02.26	Soupe de légumes variés (1,3,7) Steak haché, sauce au poivre, röstis, petits pois et carottes (7,10)
MERCREDI	11.02.26	Crème de champignons (3,7,9) Cordon bleu de dinde, sauce au fromage, pennes et salade de tomates (1,3,7)
JEUDI	12.02.26	Soupe de chou-fleur (7) Émincé de veau à l'ancienne, riz et petits pois sautés (1,7)
VENDREDI	13.02.26	Soupe de brocolis (1,3,7) Dos de cabillaud, purée de pommes de terre, épinards à la crème et sauce beurre blanc (4,7,10)
SAMEDI	14.02.26	Potage cultivateur (3,7,9) Escalope de porc panée, sauce à la bière, frites et salade verte (1,7,9)
DIMANCHE	15.02.26	Suggestions du jour et menu du dimanche affiché à l'intérieur du restaurant

Nos desserts sont proposés au choix parmi les desserts exposés en vitrine.

« Steak de bœuf maître d'hôtel 180g, frites (+ soupe, dessert OU café) »
proposé du lundi au vendredi à 20.50 euros

Suggestions de la semaine :

Assiette 0 KM : Ragoût de chevreuil, chou-rouge confit
Träipen, compote, pommes de terre sautées
Végé : Tartiflette végétarienne



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