

Les Plats à Thème

- Paella 8.90€ TTC/pers
Gambas, langoustines, moules, calamar, chorizo, cuisse de poulet et riz espagnol
- Choucroute Alsacienne 8.80€ TTC/pers
Echine demi-sel, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine fumée, choux et pomme de terre
- Choucroute de la mer 10.90€ TTC/pers
Deux variétés de poisson, gambas, langoustines, moules, choux, sauce fruits de mer
- Couscous Royal 9,60€ TTC/pers
Agneau, merguez, poulet, boulette de bœuf, légumes frais (carotte, courgette, navet, aubergine) et semoule aux raisins
- Tartiflette lardée 8.80€ TTC/pers
- Tartiflette au saumon fumé maison 10.20€ TTC/pers
- Jambon braisé sauce Madère 7,20€ TTC/pers
Jambon braisé sauce Madère et ses pommes de terre grenaille sauce barbecue
- Coq au vin tagliatelle 7.60€ TTC/pers
- Cassoulet au confit de canard 9.20€ TTC/pers
Poitrine, saucisse fumée, saucisson à l'ail, confit de canard et haricots
- Chili con carné 7.40€ TTC/pers
Bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons et crème ciboulette
- Tajine de poulet 8.20€ TTC/pers
Poulet, pomme, courgette, fenouil, carotte, pois chiche, abricot, date et semoule
- Poulet basquaise (riz) 7.70€ TTC/pers