

Menu du jour à 16.50€
Mercredi 05 Novembre

Boissons

❖ Verre de rouge

Ou

❖ Demi

Ou

❖ Soft

Entrée

❖ Salade de riz

Plat

❖ Sauté de porc et pommes de terre boulangères

Dessert

❖ Crème vanille maison

Café

Menu du jour à 16.50€

Jeudi 06 Novembre

Boissons

❖ Verre de rouge

Ou

❖ Demi

Ou

❖ Soft

Entrée

❖ Terrine de lapin maison

Plat

❖ Steak de bœuf et frites

Dessert

❖ Pêche melba

Café

Menu du jour à 16.50€
Vendredi 07 Novembre

Boissons

❖ Verre de rouge

Ou

❖ Demi

Ou

❖ Soft

Entrée

❖ Soupe de truites

Plat

❖ Cochon de lait sauce au poivre et pâtes

Dessert

❖ Tarte aux pommes maison

Café

Ardoise

8-9-10-11 & 15-16 Novembre

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 22.00€

Entrée / Plat / Dessert 26.00€

Entrées

❖ Velouté de potiron	8.00€
❖ Gravlax de truite	11.00€
❖ Assiette du terroir	10.00€

Plats

❖ Côte de bœuf au feu de bois : 2 pers. ≈ 1kg (<i>hors menu</i>)	60.00€
❖ Ou 1 pers. ≈ 500g (<i>hors menu</i>)	35.00€
<i>garniture : frites maison</i>	
<i>sauces : poivre vert / roquefort</i>	
❖ Gigot d'agneau à la ficelle au feu de bois	18.00€
<i>garniture : purée petits pois carottes et pomme de terre boulangères</i>	
❖ Pavé de bœuf au feu de bois	19.50€
<i>garniture : purée petits pois carottes et pomme de terre boulangères</i>	
❖ Morue à la basquaise	18.50€
<i>garniture : purée petits pois carottes et pomme de terre boulangères</i>	

Desserts

❖ Assortiment de fromages	6.50€
❖ Café gourmand (+ 1€ au menu)	7.00€
❖ Flan caramel	4.50€
❖ Poire Belle-Hélène	5.00€
❖ Fondant au chocolat et crème anglaise	5.50€
❖ Glace 2 boules	3.50€



Menu Palombes

8-9-10-11 Novembre midi et soir

Entrée / Plat / Fromage / Dessert 42.00€

Entrée

Riz de veau aux cèpes

Plat

Palombe Rossini
gratin dauphinois

Assiette de fromage

Dessert

Café gourmand

