



**SERVIS UNIQUEMENT
LES MIDIS**

Plats du jour

Plat seul 14,80€

Potage & plat 16,80€

Allergènes

Mercredi 22 novembre
Riz sauté aux légumes, poulet 1, 3, 7, 9, 12

Jeudi 23 novembre
**Hachis parmentier aux courgettes,
coulis de tomate** 3, 7b, 10, 12

Vendredi 24 novembre
Spaghetti vongole et scampis 1, 2, 3, 4, 7b, 9, 12

Samedi 25 novembre
**Steak sauce marchand de vin,
frites, salade** 3, 7, 9, 10, 12

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

- 1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons |
- 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) |
- 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques

NOTRE ACTUALITÉ

Suggestions
d'Automne

**Demandez
notre carte
de suggestions
de gibiers**

Rendez-vous sur



Bière du mois

St-Feuillien - Cuvée de Noël

Bière d'Abbaye - Brune
Brasserie St-Feuillien (Le Roeulx - B)
9% vol. alc. | 33cl

4€

Bière au nez très riche, entre sirop d'érable, pruneaux, céréales. En bouche, attaque veloutée, très crémeuse sur des notes de caramel, malt grillé, évolution vers les épices. Finale, pain d'épices et cassonade pour un finish très riche.

Elle peut se savourer en harmonie avec quelques-uns de nos plats à la carte : rillettes de canard, foie gras, ris de veau aux morilles, langue de bœuf, parmentier de canard, filet de canette, les plats en suggestion d'automne, les desserts au chocolat ou encore la tarte Tatin.