

# Plats du jour



SERVIS  
UNIQUEMENT  
LES MIDIS

DÉCEMBRE  
**Mercredi 3**

Cuisse de canard confite, haricots verts,  
pommes de terre grenaille

9, 10, 12

**Jeudi 4**

Rôti de porc sauce champignons,  
croquettes

1a, 3, 7b, 9, 12

**Vendredi 5**

Moules marinières, frites

9, 14

Plat 16.50€

Potage + plat 20€

DÉCEMBRE  
**Samedi 6**

Steak sauce  
marchand vin,  
frites, salade

1a, 9, 12

Plat 19.50€

Potage + plat 23€

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

# Plats du jour



SERVIS  
UNIQUEMENT  
LES MIDIS

DÉCEMBRE  
**Mercredi 3**

Cuisse de canard confite, haricots verts,  
pommes de terre grenaille

9, 10, 12

**Jeudi 4**

Rôti de porc sauce champignons,  
croquettes

1a, 3, 7b, 9, 12

**Vendredi 5**

Moules marinières, frites

9, 14

DÉCEMBRE  
**Samedi 6**

Steak sauce  
marchand vin,  
frites, salade

1a, 9, 12

Plat 19.50€

Potage + plat 23€

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

## BIÈRE • DU • MOIS



**Simon Noël**

Brasserie Simon - Wiltz (Luxembourg)  
Brune | 6.7% vol. alc. | IBU 15

3.80€



Bière bio, typée, brassée pour les fêtes de fin d'année. À base de malt d'orge caramélisé, elle est aromatique et maltaise. Un nez de fruits rouges et de notes herbacées. En bouche, elle est douce et ample. Saveurs de baies fruitées, de miel et d'herbes aromatiques. En finale, une amertume sèche pour l'équilibre.

Elle s'accorde parfaitement avec plusieurs de nos plats: salade de caille, foie gras, croquette au fromage, parmentier de canard, tartiflette, pièce de bœuf, foie de veau, spare ribs, gibiers, desserts au chocolat, tarte tatin...

## BIÈRE • DU • MOIS



**Simon Noël**

Brasserie Simon - Wiltz (Luxembourg)  
Brune | 6.7% vol. alc. | IBU 15

3.80€



Bière bio, typée, brassée pour les fêtes de fin d'année. À base de malt d'orge caramélisé, elle est aromatique et maltaise. Un nez de fruits rouges et de notes herbacées. En bouche, elle est douce et ample. Saveurs de baies fruitées, de miel et d'herbes aromatiques. En finale, une amertume sèche pour l'équilibre.

Elle s'accorde parfaitement avec plusieurs de nos plats: salade de caille, foie gras, croquette au fromage, parmentier de canard, tartiflette, pièce de bœuf, foie de veau, spare ribs, gibiers, desserts au chocolat, tarte tatin...