



Menu de la semaine du 18.05.26 – 23.05.26
Tagesgerichte der Woche vom 18.05.26 – 23.05.26

Lundi/Montag

Entrée : Velouté de potimarron
Plat : Émincé de bœuf sauté à l'oignon, tagliatelles
Vorspeise: Cremige Kürbissuppe
Hauptgericht: Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Zwiebeln und Tagliatelle

Mardi/Dienstag

Entrée : Salade verte et œuf mayonnaise
Plat : Poulet basquaise, riz basmati
Vorspeise: Grüner Salat mit Ei und Mayonnaise
Hauptgericht: Hähnchen nach baskischer Art mit Basmatireis

Mercredi/Mittwoch

Entrée : Farandole méditerranéenne : tapenade d'olives noires, tapenade de tomates séchées
Plat : Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre et haricots verts
Vorspeise: Méditerrané Variation: Oliventapenade, Tapenade aus getrockneten Tomaten und Hummus
Hauptgericht: Toulouse-Wurst mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen

Jeudi/Donnerstag

Entrée : Salade forestière aux œufs durs et champignons sautés
Plat: Lasagnes aux champignons, tomates séchées et mozzarella
Vorspeise : Waldsalat mit hartgekochten Eiern und gebratenen Champignons
Hauptgang: Lasagne mit Champignons, getrockneten Tomaten und Mozzarella

Vendredi/Freitag

Plat : Fricassée de poulpe, pommes Pont-Neuf et persillade d'herbes fraîches
Hauptgericht: Oktopusfrikassee mit Pont-Neuf-Kartoffeln und Kräuter-Persillade

Samedi/Samstag

Plat : Burger bistrot : steak façon boucher (≈170 g), galette de pommes de terre façon rösti, cheddar, tomates, oignons et cornichons, servi avec frites et salade
Hauptgericht: Bistro-Burger: Hacksteak nach Metzgerart (ca. 170 g), Kartoffelrösti, Cheddar, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken, serviert mit Pommes frites und Salat

Preis/Prix

Entrée, plat, dessert (tarte du jour) 25€
Entrée plat ou plat dessert 22€
Plat seul 19€

Vorspeise, Hauptgang und Dessert (Tageskuchen) 25€
Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert 22€
Hauptgang 19€