



# BRASSERIE

2 PLATS - 10 €

3 PLATS - 12€

## MERCREDI 28 FÉVRIER

CERVELLE DE CANUT, CROSTINI,  
FILET DE POISSON FONDUE DE  
POIREAUX, SAUCE AUX CHAMPIGNONS,  
CHEESECAKE AU SPECULOS ET  
PASSION.

## JEUDI 29 FÉVRIER

TOMATE & MOZZARELLA  
PAVÉ DE LIEU SAUCE CREVETTES,  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À  
L'HUILE D'OLIVE  
GLACE CHOCOLAT LIÉGEOIS

## LUNDI 4 MARS

TARTARE DE TOMATES ET CHÈVRE  
PAVÉ DE BŒUF SAUCE COURTE,  
ECRASÉE DE POMMES DE TERRE  
CHOU CHANTILLY

## MERCREDI 6 MARS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,  
BALLOTINE DE VOLAILLE, RISOTTO AUX  
CHAMPIGNONS,  
CHOCOLAT LIÉGEOIS.

## JEUDI 7 MARS

BRUSCHETTA AU CHÈVRE  
STEACK GRILLÉ, BEURRE MAITRE  
D'HÔTEL, POMMES PONT-NEUF  
CHOU CHANTILLY

## JEUDI 14 MARS

AVOCAT AUX CREVETTES  
MIXED GRILL  
ANANAS EN BÂTEAU

## JEUDI 21 MARS

MINI CROQUE MONSIEUR,  
TARTARE DE SAUMON  
TARTE AUX POMMES

Les tarifs des menus sont à titre indicatifs,  
ils peuvent varier selon le coût des marchandises du marché.

# BRASSERIE

2 PLATS - 10 €

3 PLATS - 12€

JEUDI 28 MARS

GOUGÈRES  
POULET YASSA  
COUPE JACK

