



Carte du soir



Lunch du 19 au 22 septembre

Tartare de saumon « Label rouge » d'Ecosse, yaourt grec, feta, olive et concombre

OU

Croquette de Coucou de Malines façon « Vol-au-vent », mesclun de salades


Filet de daurade rôti, stoemp de chou vert rissolé et raisin, ciboulette

OU

Filet pur de porc caramélisé au gingembre et soja, légumes et nouilles sautés, ciboule et oignon frit

Moelleux de chocolat blanc, glace yaourt

OU

Salade de fruits frais de saison 

2 services 27 €

3 services 31 €