









8 équipiers porteurs de handicap et fiers de leur CDI !  
Ils vous attendent, vous accueillent et vous servent avec professionnalisme une  
cuisine gourmande maison de qualité, faite de produits frais

## Menu du 14 avril 2025 au 30 avril 2025




### ENTRÉES

-  Ceviche de daurade
-  Salade de petits pois, chèvre frais et roquette
-  Asperges vertes sauce mousseline

### PLATS

-  Bœuf aux oignons, nouilles de riz
-  Lieu noir en croute d'herbes, haricots verts à l'arrabiata
-  Aubergines à la parmigiana

### DESSERTS

-  Mousse au chocolat
-  Strudel aux pommes
-  Panna cotta infusé verveine, coulis de poire



## MERCI de toute l'EQUIPE



Plat Solo : 24€

Formule Duo : Entrée - Plat ou Plat - Dessert 28€

Trio : Entrée - Plat - Dessert 33€ Tous nos plats sont faits-maison

Prix TTC, TVA à 10% sur les plats, service compris