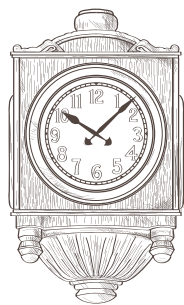


Nos menus du jour



21 - 25 janvier

Du lundi au vendredi, hors jours fériés, chaque midi 3 formules du jour LUNCH ou ÉQUILIBRE,

- | | |
|--|--------|
| 1 PLAT + CAFÉ | 13.90€ |
| 2 DEUX PLATS (ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT) + CAFÉ | 17.90€ |
| 3 TROIS PLATS (ENTRÉE + PLAT + DESSERT) + CAFÉ | 21.90€ |

BISTRO LUNCH

RÔTI DE DINDONNEAU

courgette farcie, penne aux herbes,
jus au romarin

MARMITE DU PÊCHEUR

pomme tournée, légumes, bisque de homard

PAVÉ DE MERLU

purée de butternut, artichaut façon barigoule

FILET DE PLIE

tian de légumes, riz, coulis de persil

FILET DE ROUGET

colombo de légumes, riz de Camargue

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

BISTRO ÉQUILIBRE

FILET DE SANDRE

à la crème de carotte, sommité de chou-fleur
Quinoa en risotto

OSSO BUCCO DE DINDE À LA MILANAISE

salade de jeunes pousses d'épinards,
conchigliette

FILET DE CANETTE À L'ORANGE

navets, écrasé de pommes de terre allégé

SAUTÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES DOUCES

gratin façon dauphinois de chou rave et patate
douce

NOIX DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE

brocolis, gnocchis

Les diététiciennes et le chef de cuisine ont uni leur volonté et leur savoir-faire pour vous proposer le concept plat "bistro équilibre". Il valorise les légumes, limite les apports en calories, en sel et respecte les besoins en protéines. C'est un plat qui allie santé, bien-être et plaisir.

À MONDORF, nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison vous garantissant des plats sains et de qualité. Veuillez nous excuser si certains produits sont temporairement indisponibles. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes.