

Nos menus du jour

19 - 23 octobre

Chaque midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés.

PLAT LUNCH : 17,9 € - PLAT ÉQUILIBRE : 15,5 €
OPTION CAFÉ GOURMAND 2 PIÈCES : + 5 €

LUNCH

FILET D'AIGLEFIN FRIT

Pomme pont-neuf, sucrine croquante, sauce tartare
(1.2 / 3 / 4 / 10 / 12)

MERLAN DE BŒUF EN TAILLADÉ À L'ÉCHALOTTE

Pommes de terre savonnette, endive rôtie
(1.2 / 7 / 9 / 12)

LINGUINE SAUTÉES AUX SCAMPI

Shitakés et oignons rouges, jus de cuisson réduit au gingembre
(1.2 / 2 / 4)

QUENELLE DE BROCHET

Fenouil confit, écrasé de pommes de terre,
jus crémé de crustacés (1.2 / 2 / 3 / 7)

FILET DE DORADE

Légumes napolitains, duo de riz, coulis de poivrons
(3)

LUNDI

AIGUILLETTE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Malfadine et pois maraîchers

MARDI

FILET DE ROUGET BARBET

Curry de légumes, riz basmati
(3)

MERCREDI

NOIX DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE

Brocolis, gnocchi sauce légère à la moutarde
(1.2 / 4 / 10)

JEUDI

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU THYM ET CITRON

Patate douce, chou-rave

VENDREDI

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE

Salade verte, pommes de terre au four,
fromage blanc allégé aux herbes (12)

LA GRILLADE DE LA SEMAINE

BROCHETTE DE SAUMON GRILLÉE AU CURRY ROYAL (3 / 10 / 12)

Nos suggestions du mois

Disponibles à la demande, chaque jour midi et soir.

LA SUGGESTION DU CHEF & LA SUGGESTION DU PÂTISSIER

LISTE DES ALLERGÈNES

1 Gluten, 1.2 Blé, 1.3 Seigle, 1.4 Orge, 1.5 Avoine, 1.6 Epautre, 1.7 Kamut - 2 Crustacés - 3 Poisson - 4 Œuf - 5 Arachide - 6 Soja - 7 Produits laitiers (lait, produit à base de lait, lactose)
8 Fruits à coque, 8.1 Amandes, 8.2 Noisettes, 8.3 Noix, 8.4 Noix de cajou, 8.5 Noix de Pécan, 8.6 Noix du Brésil, 8.7 Pistaches, 8.8 Noix de Macadamia, 8.9 Noix du Queensland
9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques

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.