



COTTAGE
NANCY - BRABOIS
RESTAURATEUR - HÔTELIER

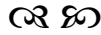


Lundi 09 mars 2020

Le plat du jour: Sauerbraten – 11,50 €

Le dessert du jour: Clafoutis à l'ananas – 7,10 €

Les suggestions: Filet mignon de veau aux morilles, riz pilaf – 21,50 €
Sauté de biche Grand Veneur, spätzle – 19,90 €

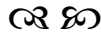


Mardi 10 mars 2020

Le plat du jour: Rôti de porc à la boulangère – 11,50 €

Le dessert du jour: Pain d'épices perdu, crème brûlée à la pistache – 7,10 €

Les suggestions: Filet mignon de veau aux morilles, riz pilaf – 21,50 €
Sauté de biche Grand Veneur, spätzle – 19,90 €

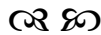


Mercredi 11 mars 2020

Le plat du jour: Waterzoï de poulet – 11,50 €

Le dessert du jour: Entremets à la banane et à la cacahuète – 7,10 €

Les suggestions: Filet mignon de veau aux morilles, riz pilaf – 21,50 €
Filet de turbot, sauce Choron, pommes de terre vapeur – 19,90 €



Jeudi 12 mars 2020

Le plat du jour: Pilaf de veau à la bohémienne – 11,50 €

Le dessert du jour: Tarte aux pommes Maître Pons – 7,10 €

Les suggestions: Filets de rouget poêlés, coulis de tomates au pistou, semoule aux aromates – 18,90 €
Filet de turbot, sauce Choron, pommes de terre vapeur – 19,90 €

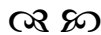


Vendredi 13 mars 2020

Le plat du jour: Aioli de filets de poissons – 11,50 €

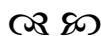
Le dessert du jour: Parfait glacé au citron – 7,10 €

Les suggestions: Filets de rouget poêlés, coulis de tomates au pistou, semoule aux aromates – 18,90 €
Côtes d'agneau poêlées au beurre Maître d'hôtel, haricots verts – 19,40 €



Samedi 14 mars 2020

Les suggestions: Filets de rouget poêlés, coulis de tomates au pistou, semoule aux aromates – 18,90 €
Côtes d'agneau poêlées au beurre Maître d'hôtel, haricots verts – 19,40 €



Prix nets en euros, toutes taxes comprises
Viande bovine d'origine française