

# Menu

## Entrées/ Starters

### **BOULGOUR**

*Boulgour au saumon, saveur Ananas et mangue  
Bulgur with salmon, pineapple and mango flavor*

### **GOURMET**

*Salade mélangée, carottes râpées, emmental, blanc de poulet, pommes citronnées, raisins secs  
Mixed salad, gratted carrots, emmental, chicken breast, lemony apples, grapes*

### **SALADE DE PÂTES ANTIPASTI DE LEGUMES**

*Pasta salad & vegetable Antipasti*

### **VEGGIE WRAP**

*Tortilla, Carottes râpées, chou râpé, concombre, laitue iceberg, tomate, mascarpone, saint moret, tabasco  
Tortilla, Grated carrots, gratted cabbage, cucumber, salad, tomato, cream cheese, tabasco*

## Plat/ Main course

### **BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE**

*Veau, carotte, oignon, champignon, crème, riz, citron  
Veal, carrots, onion, mushrooms, cream, rice, lemon*

### **PAVE DE SAUMON**

*Pavé de saumon, poelé de légumes, riz pilaf  
Wok with shrimps and vegetables  
Thick salmon, grilled vegetables, pilaf rice*

### **LASAGNE DE LEGUMES**

*Veggie lasagnas*

### **BŒUF BOURGUIGNON, GNOCCHI, DUO DE CAROTTES AU THYM**

*Bourgignon beef, duo of carrots with thyme  
Gnocchis*

## Desserts / Desserts

### **PANACOTTA AUX FRUITS EXOTIQUES**

*PANACOTTA WITH EXOTIC FRUITS*

### **TIRAMISU**

*TIRAMISU*

### **SALADE DE FRUITS**

*FRUIT SALAD*

### **TARTE AUX POMMES FACON TATIN**

*TATIN APPLE PIE*

### **CARAMEL BROWNIES**

*CARAMEL BROWNIES*

### **EXEMPLE OF SET MENU**

Starter + Main course + Dessert

+1/2 water or 1 glass of wine + 1 coffee

**47.30€ INCL TAX**

**PAVILLON GOURMET**

