

RESTAURATION

ho 36

H O S T E L

Restauration 12h - 14h & 18h30 - 22h

ENTRÉES

- ▶ **Velouté de courge** 5.0 €
Coco & curry
- ▶ **Oeuf mollet** 5.90 €
Crème de poireaux
et mouillettes gratinées
- ▶ **Suggestion du chef**

FORMULE

- ▶ Plat du jour seul 10.90 €
- ▶ Entrée - Plat du jour /
Plat du jour - Dessert 14.50 €
- ▶ Entrée - Plat - Dessert 16.90 €

PLATS

- ▶ **Thaïe veggie** 10.50 €
Julienne de légumes de saison,
sauce thaïe, sésame et peanuts
— + 3€ avec filet de poulet croustillant —
- ▶ **Le Rustique** 10.50 €
Notre croc' au bon pain
de campagne
- ▶ **Tartare de boeuf
chimichurri** 13.90 €
Potatoes maisons,
mayonnaise aux herbes
- ▶ **100% Veggie** 13.90 €
Risotto aux topinambours,
huile de noisette, Grana Padano
- ▶ **Épaule d'agneau aux épices** 14.90 €
Cuite 7h, et son petit épeautre
- ▶ **Suggestion du chef**

Piece of Cake

- ▶ Banana bread, citron pavot 3.00 €
- ▶ Carrot-cake 5.00 €

GOÛTER

PLANCHES

18H30-21H

- ▶ **Planches mixtes**
Assortiments de produits
frais et de qualité, susceptibles
de varier selon les saisons
et l'approvisionnement
- ▶ **Petite** 8.50 €
Grande 15.00 €
- *Végétariens? N'hésitez pas
à le signaler au serveur!* —

BRUNCH

22€

DESSERTS

- ▶ **Mont-Blanc** 6.00 €
Meringue française,
mousse vanille & marrons
- ▶ **Macarons façon US Whoopies** 6.00 €
Chocolat noir
& mascarpone passion
- ▶ **Suggestion du chef**

▶ Buffet à volonté

Boissons chaudes et fraîches
Buffet salé 100% maison:
oeuf-bacon, mini-clubs sandwiches,
cakes, plats végétariens, focaccia...

Buffet sucré maison + pâtisseries
«Piece of Cake» salade de fruits,
fondants chocolats...

**Et Surtout les propositions
du moment selon les envies
de nos cuisiniers!**

LES DIMANCHES

Liste des allergènes disponible à la demande

