

# LUNCHS à L'AUBERGE DES 4 BRAS à PHILIPPEVILLE

071/667238

3 services = 20 €/entrée + plat = 17 €

plat + dessert = 15 € servi du mardi au vendredi midi

Servi en soirée du mardi au jeudi mais la formule 3 services uniquement

## Semaine du 20 au 23 août

Gaspacho andalous ou Oeufs brouillés à la tartufata ou Salade espagnole

\*\*\*\*

Truite pochée à l'estragon, pomme vapeur ou Filet américain préparé, frites, salade ou  
Côtes d'agneau grillées, bouquetière, flageolets à l'ail

\*\*\*\*

Sorbet de fruit du moment ou Tarte frangipane ou Petite assiette de fromage

## Semaine du 27 au 30 août

Bouillon jardinière légumes du jardin ou Jambon fumé "Délices de la Houille" ou

Quiche saumon et épinards, salade fraîcheur

\*\*\*\*

Brochette de boeuf grillée, sauce provençale, pomme au four ou

Côte de porc, Cross et Blackwell, pommes frites ou

Tagliatelles aux fruits de mer, pesto et parmesan

\*\*\*\*

Mousse au chocolat ou Salade de fruits ou Petite assiette de fromage

## CONGES ANNUELS DU 31 AOUT AU 13 SEPTEMBRE

### Semaine du 17 au 20 septembre

Velouté de courgette ou Croquettes de volaille, salade miel et moutarde ou

Terrine de campagne au poivre vert

\*\*\*\*

½ poulet rôti, façon grand mère, pomme en robe des champs ou

Carbonnade à la bière de Silly, pomme frites ou Dos de lieue noir à la dugléré, pomme purée

\*\*\*\*

Glace brésilienne ou Flan caramel ou Petite assiette de fromage

# LUNCHS à L'AUBERGE DES 4 BRAS à PHILIPPEVILLE

071/667238

3 services = 20 €/entrée + plat = 17 €

plat + dessert = 15 € servi du mardi au vendredi midi

Servi en soirée du mardi au jeudi mais la formule 3 services uniquement

## Semaine du 24 au 27 septembre

Soupe St germain aux croûtons **ou** Toast cannibal garni **ou**

Salade de foie de volaille et vinaigre de framboise

\*\*\*\*

Boudins blanc et noir, potée jardinière **ou** Roastbeef, sauce au poivre, pomme frites **ou**

Tagliatelle au deux saumon et aneth

\*\*\*\*

Tarte à la cassonade et café ou Beignet au pomme ou Petite assiette de fromages

## Semaine du 28 au 31 septembre

Velouté à la florentine, croûtons **ou** Quiche lorraine

**ou** Toast aux anchois garni

\*\*\*\*

Civet de marcassin, mijoté à la bière de Silly, pommes croquette **ou**

Pavé de boeuf grillé beurre à l'ail, pomme frites

**ou** Pavé de saumon beurre blanc à la ciboulette, pommes nature

\*\*\*\*

Duo de mousse au chocolat

**ou** Tarte au riz **ou** Petite assiette de fromage

## Semaine du 01 au 04 Octobre

Velouté de chicon, émulsion fumée **ou**

Wraps de jambon de marcassin fumé et fruits **ou** Tortilla (spécialité espagnole)

\*\*\*\*

Navarin d'agneau mijoté, pommes persillées **ou** Tranche de lard marinée, rôtie, bouquetière

et gratin dauphinois **ou** Dos de cabillaud poché beurre fondu de ferme, pomme nature

\*\*\*\*

Tarte brésilienne **ou** Clafoutis aux pommes et Calvados **ou** Petite assiette de fromages