



ROBBESSCHEIER
nature for your senses



Menu du jour à 16,00

Entrée + Plat / Plat + Dessert ou Café

LUNDI	24.03.2025	Potage de choux de Bruxelles (7,9) Lasagne bolognaise, sauce tomate, (viande hachée), salade verte (1,3,7,9,10,11)
MARDI	25.03.2025	Crème de brocolis (7,9) Steak haché, sauce poivre, pommes nature, salade verte (7,10,11)
MERCREDI	26.03.2025	Velouté de céleri-rave (7,9) Sauté de veau marengo, sauce tomate, riz, petits pois (9,10,11)
JEUDI	27.03.2025	Soupe à l'oignon gratinée (1,7,11) Brochettes de dinde marinées, sauce satay, riz sauté et légumes grillés (5,6,7,10,11)
VENDREDI	28.03.2025	Velouté de champignons (7) Pavé de saumon, sauce à l'aneth, purée de pommes de terre, salsifis à la crème (4,7,10)
SAMEDI	29.03.2025	Potage cultivateur (9) Bacon Burger, sauce barbecue, frites, salade verte (1,3,4,7,10,11)

Nos desserts sont proposés au choix parmi les desserts exposés en vitrine

Dimanche 30.03.2025 :

Suggestions du jour (Affichées à l'intérieur du restaurant) ou notre carte

Ou

Plat 0-km :

Ragoût de gibier, chou-rouge et pommes sautées – 25,00 €

Ou

Suggestion :

Tartiflette végétarienne – 18,00 €



Är Meening ass eis wichteg

Votre avis nous intéresse

Ihre Meinung ist uns wichtig

Google



Sur demande, notre personnel
se fera un plaisir
de vous informer sur les allergènes.