

## **Menu du 19 au 25 août 2019**

La liste des allergènes est affichée au tableau à la réception

### Attention

Pour toute réservation, merci de téléphoner la veille avant 15h00 au numéro de téléphone 26 55 36 ou par courriel [info@gim.lu](mailto:info@gim.lu)

Les repas du samedi, dimanche et lundi sont à réserver le vendredi avant 15h00  
Nous vous remercions de votre compréhension

Prix du Menu : 12,50€



Lundi 19.08	Macédoine de légumes Roulade de bœuf sauce chasseur, blettes, pommes dauphine Crumble au cassis	3 5 7 9 10 12 1 3 5 7 9 12  1 7 8
Mardi 20.08	Œufs mimosa Melon jambon, frites et salade Gâteau aux pommes	3 5 10 12 3 5 7 10 12 1 3 8
Mercredi 21.08	Salade de foies de volaille Paëlla Mousse chocolat blanc et fraises	3 5 7 10 12 2 4 5 7 12 3 7
Jeudi 22.08	Choux fleur en salade Waïzoossiss à la dijonnaise, petits pois et carottes, purée de pommes de terre Raisin noir	3 5 7 9 10 12 5 7 9 10 12
Vendredi 23.08	Tomate crevettes Truite aux amandes, pommes vapeur, poireaux Mousse aux marrons glacés	2 3 5 10 12 4 8 12 3 7 8c
Samedi 24.08	Carpaccio de bœuf Tagliatelle aux champignons Tutti frutti	5 7 12 1 3 7 12
Dimanche 25.08	Taboulé Filet mignons de porc sauce marsala, épinards, pommes sautées Café glacé	1 7 12 5 7 9 12  3 8

<b>SUGGESTIONS</b>	
<b>ENTRÉE :</b>	
1. Soupe du jour	7/9/12
<b>PLAT PRINCIPAL :</b>	
2. Œufs sur le plat, tranches de lard grillées, salade	3 5 7 10 12
3. Tortis à la sauce tomate et pesto	1 3 7 9 12
4. Duo de Jambon frites salade	3 5 7 10 12
<b>SUGGESTION GOURMANDE + 5€</b>	
8. Tagliata de filet de bœuf, roquette et parmesan, frites	5 7 12
<b>DESSERT</b>	
5. Fruits	
6. Assiette de fromages	7/8b
7. Boule de glace	3/7/12
<b>Prix du menu 12€50</b>	