

MENU VUM 13-19 Janvier 2020

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

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 13.01	Velouté de carottes à l'orange Rôtie de porc aux pruneaux, pommes de terre au lard et navet Parfait glacé Grand Marnier	3/7/12 3/1/7/12 3/7/12
Mardi 14.01	Potage de légumes teilles Paleron de Bœuf aux carottes et purée Mousse chocolat blanc	1/3/7/12 1/3/7/12 3/7
Mercredi 15.01	Veloute de petit pois Suprême de pintade, fèves de mares pomme de terre rôti Panna cotta à la vanille	1//7 1/12 3/7/12
Jeudi 16.01	Bouillon de poule Cordon bleu, sauce champignons, salade et frites Fromage blanc au fruit de la passion	3/12 3/7/10/12 3/7
Vendredi 17.01	Soupe de vermicelles Filet de merlan frit, légumes, pomme de terre vapeur et sauce rémoulade Pudding mocca	3/12 3/4/7/12 3/7
Samedi 18.01	Velouté de choux fleur Lasagne bolognese et salade Coupe amarena	7/12 3/7/10 3/7/12
Dimanche 19.01	Soupe de tomates Judd mat Gaardebounen, pommes de terre rissolées Crumble aux pommes	7/12 1/3/5/7/10/12 3/7/12

SUGGESTIONS	
ENTRÉE	
1. Zalot vum Daag	7 9 12
PLAT PRINCIPAL	
2. Hierken mat gequellten Gromperen	4 7
3. Tortelini Tomaten Zoss mat Kreider	1 3 5 7
4. Fish Sticks mat Gromperen an Zalot	1 3 4 5 7
SUGGESTION GOURMANDE + 5€	
8. Filet de bœuf Pefferzooss Fritten an Zalot	1 5 7 9 12
DESSERT	
5. Uebst	
7. Glace	3 7 12
Prix du menu 12€50	
Baguette (blé, seigle, sésame, avoine, orge, soja, fruits à coques, lait, œuf)	