



**Samedi 23 Mars 2024**

**Le midi**



### **Entrée**

**Verrine de crème de betterave rouge au fromage de chèvre \***

Ou

**Crème brûlée de potimarron au Parmesan \***

### **Plat**

**Carbonade flamande**

Ou

**Boulettes aux épinards et fromage de chèvre \***

Ou

**Filet de saumon vapeur et sa sauce \***

Accompagnement de légumes du jour et de saison

### **Dessert**

**Gâteau moelleux au chocolat Biotifull \***

Ou

**Verrine crémeuse aux poires et coulis de chocolat noir \***

\* Naturellement sans gluten



**Restaurant BIOTIFULL**  
22, Boulevard de Strasbourg  
62000 ARRAS



 [www.facebook.com/biotifullarras](https://www.facebook.com/biotifullarras)

Certifié BIO par CERTIPAQ-BIO  
FR-BIO-09