

Le restaurant vous accueille

Le midi : du mardi au vendredi

Le soir : du mardi au samedi

(Mesure provisoire)

Pour votre confort et par soucis d'organisation,

Sans concertation au préalable

**Nous ne sommes pas en mesure de servir les groupes (+ de 4 personnes)
avec des choix de plat multiple (hors raclettes et fondues)**

*Toutes nos préparations, plats, sauces et desserts sont faits maison
avec des produits frais et sélectionnés
hormis les cèpes (surgelés), les morilles (séchées)*

Il se peut que des produits soient en rupture dû au fait d'une préparation artisanale

Nos produits :

(la majorité de nos produits sont français)

Miel de Poissy

Farine de blé noir de Bretagne IGP

Oeufs de poule français élevés en plein air

Pain burger bio

Volaille française

Bavette Black ANGUS (IRLANDE)

Truite arc-en-ciel fumée française

*Des « confitures » de fruits français inférieur à 50 % en taux de sucre
contenant uniquement des fruits, du sucre de canne, du jus de citron et de la pectine*

Charcuterie :

Jambon italien 12 mois, spianata calabrese, coppa di parma, jambon blanc supérieur, rosette

Liste des allergènes sur demande

Repas de groupe


*Aménagement des plats sans viande – sans porc – régimes alimentaires spéciaux
sans gluten – sans œufs*

Nous consulter

Vous avez des questions, des demandes, des suggestions.

N'hésitez pas à nous en faire part

<http://www.restaurant-windsor.fr>

 01 39 79 46 00