

# DÉJEUNER DU MARDI

\*Formule de 11 à 15 € entrée/ plat ou plat/ dessert

\*Formule complète de 13 à 17 €

Nos plats sont faits « maison »

\*hors boisson

|  |   |  |   |   |  |
|--|---|--|---|---|--|
| <p><b>26 SEPTEMBRE 2023</b></p> <p>Côte de Porc<br/>sauce camembert<br/>Pommes de terre<br/>à l'ancienne<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>Mousse au chocolat</p>          | <p><b>3 OCTOBRE 2023</b></p> <p>Faux-filet sauce poivre<br/>Garniture de Légumes<br/>**</p> <p>Choux Chantilly</p>  | <p><b>10 OCTOBRE 2023</b></p> <p>Côte de veau<br/>à la normande<br/>Petits légumes<br/>croquants<br/>***</p> <p>Crème caramel</p>  | <p><b>30 JANVIER 2024</b></p> <p>Mise en bouche<br/>***</p> <p>Poulet grillé<br/>à l'américaine,<br/>sauce diable<br/>Pommes pailles<br/>***</p> <p>Tarte tatin, glace vanille<br/>parfumée à la cannelle</p> | <p><b>6 FEVRIER 2024</b></p> <p>Couscous Royal<br/>***</p> <p>Crème andalouse,<br/>corne de gazelle</p>   |   |
| <p><b>17 OCTOBRE 2023</b></p> <p>Navarin d'agneau aux<br/>pruneaux<br/>***</p> <p>Polenta et basquaise de<br/>légumes<br/>***</p> <p>Pot de crème,<br/>petit sablé normand</p> | <p><b>14 NOVEMBRE 2023</b></p> <p>Piccatas de veau pânés<br/>Légumes du jour<br/>***</p> <p>Brioche perdue et sa<br/>glace<br/>vanille, sauce caramel</p> | <p><b>21 NOVEMBRE 2023</b></p> <p>Blanquette de veau<br/>aux pleurotes<br/>Riz Pilaf<br/>***</p> <p>Croustillant aux<br/>pommes<br/>caramélisées</p>                                 | <p><b>13 FEVRIER 2024</b></p> <p>Poulet sauté<br/>façon chasseur<br/>Purée de légumes<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>Bavarois rubané et son<br/>biscuit</p>  | <p><b>12 MARS 2024</b></p> <p>Amuse en bouches<br/>***</p> <p>Travers de porc laqué<br/>Pommes D'arphin<br/>***</p> <p>Charlotte aux poires<br/>sur son biscuit</p>     | <p><b>19 MARS 2024</b></p> <p>Ossobucco façon mila-<br/>naise<br/>Pâtes fraîches<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>***</p> <p>Tiramisu</p>     |
| <p><b>28 NOVEMBRE 2023</b></p> <p>Ballotine de volaille<br/>farciée<br/>Légumes variés<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>***</p> <p>Ile Flottante,<br/>palet normand</p>   | <p><b>5 DECEMBRE 2023</b></p> <p>Quasi de veau rôti aux<br/>pommes,<br/>sauce camembert<br/>***</p> <p>Beignets aux fruits,<br/>chocolat coulant</p>      | <p><b>12 DECEMBRE 2023</b></p> <p>Filet de canard aux baies<br/>rouges<br/>Pommes cocottes,<br/>épinards, radis glacés<br/>***</p> <p>Tarte chocolat<br/>et sa poire caramélisée</p> | <p><b>26 MARS 2024</b></p> <p>Steak grillé, sauces au<br/>choix<br/>Pommes allumettes<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>***</p> <p>Bavarois aux fruits</p>  | <p><b>2 AVRIL 2024</b></p> <p>Fricassée de volaille<br/>aux pleurotes<br/>Légumes du jour<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>***</p> <p>Profiteroles au chocolat</p> | <p><b>9 AVRIL 2024</b></p> <p>Côtelettes d'agneau<br/>grillées<br/>Beurre maître d'hôtel<br/>Garniture du jour<br/>***</p> <p>Tarte aux poires</p> |
| <p><b>19 DECEMBRE 2023</b></p> <p>Foie gras maison<br/>Salmis de pintade<br/>Pommes dauphines<br/>***</p> <p>Chariot de desserts</p>   | <p><b>16 JANVIER 2024</b></p> <p>Côte de bœuf, sauce<br/>béarnaise<br/>Gratin dauphinois<br/>***</p> <p>Beignets</p>                                      | <p><b>23 JANVIER 2024</b></p> <p>Bisque de crevettes<br/>Risotto de fruits de mer<br/>***</p> <p>Salade et fromages<br/>Poire Belle-Hélène</p>                                       | <p><b>16 AVRIL 2024</b></p> <p>Camembert chaud ac-<br/>compagné de sa charcu-<br/>terie normande<br/>Petits légumes de saison<br/>***</p> <p>Tarte normande</p>   |    | <p><b>21 MAI 2024</b></p> <p>Carré d'agneau persillé<br/>Gratin Bayaldi<br/>***</p> <p>Crêpe Belle-Hélène</p>                                      |

# DÉJEUNER DU JEUDI

\*Formule de 11 à 15 € entrée/ plat ou plat/ dessert

\*Formule complète de 13 à 17 €

Nos plats sont faits « maison »

\*hors boisson

**28 SEPTEMBRE 2023**

Hamburger maison

Frites fraîches  
\*\*\*

Salade de fruits frais

**5 OCTOBRE 2023**

Amuse-bouches

\*\*\*

Limande-sole façon  
meunière

Pommes anglaises et  
jeunes pousses

d'épinard  
\*\*\*

Tarte à l'orange

**19 OCTOBRE 2023**

Planche de charcuterie  
et fromages  
\*\*\*

Coupe normande

**9 NOVEMBRE 2023**

Crumble de saumon  
gratiné

Légumes du jour  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Tiramisu

**16 NOVEMBRE 2023**

Effiloché d'aile de raie  
façon  
grenobloise, embeurrée  
de coco

et petits légumes  
\*\*\*

Moelleux chocolat  
au cœur coulant

**23 NOVEMBRE 2023**

Poisson du jour à  
l'oseille

Légumes vapeur  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Mousse au chocolat  
et son biscuit

**30 NOVEMBRE 2023**

Mise en bouche  
\*\*\*

Moules marinières

Frites  
\*\*\*

Tarte fine aux pommes  
avec sa glace vanille

**7 DECEMBRE 2023**

Rougets grillés  
et son croustillant de  
légumes

\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Tarte tatin,  
crème fouettée

**14 DECEMBRE 2023**

Pintade rôtie aux pru-  
neaux

Légumes du jour  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Tartelette au citron  
meringuée

**11 JANVIER 2024**

Pot au feu  
avec son os à moelle  
\*\*\*

Pithiviers

**18 JANVIER 2024**

Escalope de veau  
à la jurassienne

Pâtes fraîches  
\*\*\*

Moelleux chocolat,  
sauce anglaise

**25 JANVIER 2024**

Cassoulet maison

\*\*\*

Eclair au chocolat

**1 FEVRIER 2024**

Filet de canard au  
poivre vert

Pommes dauphines  
\*\*\*

Bavarois rubané  
au duo de chocolats



**8 FEVRIER 2024**

Goujonettes de poisson,  
sauce tartare

Risotta  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Pavlova aux fruits  
rouges

**15 FEVRIER 2024**

Curry de volaille  
Riz madras  
\*\*\*

Salade et fromages

\*\*\*

Moka

**14 MARS 2024**

Médailillon de poisson  
sur son écrasé de pomme  
de terre à l'aneth et ses  
petits légumes, Sauce  
beurre blanc

\*\*\*

Feuillantine aux fram-  
boises, crème légère à la  
pistache

**21 MARS 2024**

Fish and chips

Sauce tartare  
\*\*\*

Assiette Gourmande

**28 MARS 2024**

Pâvé de poisson  
en croûte de légumes  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Riz au lait, sauce cara-  
mel  
et petit biscuit

**4 AVRIL 2024**

Bar façon meunière

Légumes du jour

\*\*\*

Nougat glacé maison

**11 AVRIL 2024**

Escalopine de saumon  
sur sa mousseline  
Embeurrée de légumes  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Choux Chantilly

**16 MAI 2024**

Rôti de bœuf et son jus  
Pommes miettes  
\*\*\*

Salade et fromages  
\*\*\*

Tarte au chocolat

**23 MAI 2024**

Amuse-bouches  
\*\*\*

Ballotine de saumon  
Légumes du jour  
\*\*\*

Mille-feuille

