

# MENU DU 02/03 AU 08/03/2020

	lundi 02	mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
<b>Menu Unique Midi 4.50€ ttc</b>	Pamplemousse	Œuf dur, macédoine	Salade de cervelas	Carottes râpées aux raisins	Mortadelle	Feuilleté lardons, poireaux	Avocat vinaigrette
	Cuisse de pintade au jus, purée de brocolis	Langue de bœuf sauce piquante, pommes vapeur	Choux farci « Maison », riz	Boudin noir aux 2 pommes	Quenelle de brochet gratinée, poêlée de légumes	Palette de porc aux lentilles	Steak haché (150g) frites
	Tiramisu	Tarte aux abricots	Bavarois framboise *	Glace 1 boule	Moelleux aux pêches	Pomme au four	Salade de fruits
<b>Midi&amp;Soir</b>	lundi 02	mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
<b>Entrée 1 1,09€ ttc</b>	Assiette de jambon pays sup : 0.50€	Cassolette de petites St-Jacques sup : 1€	Quiche au fromage	Tartare avocat et tomate	Brick au thon	Tarte fine tomate mozzarella	Cake au saumon fumé
<b>Entrée 2 1,09€ ttc</b>	Poireaux sauce ravigote	Salade de fenouil aux lardons et agrumes	Salade de quinoa aux écrevisses	Œuf poché à la crème de roquefort	Salade de mâche et betterave rouge	Salade de lentilles et saucisson Lyon	Méli mélo de crudités
<b>Plat 1+G 4.25€ ttc</b>	Navarin d'agneau	Jarret de porc à la bière	Lapin chasseur	Choucroute traditionnelle	Magret de canard au miel épicé sup : 1€	Sauté de bœuf au paprika	Cuisse de poulet à l'estragon
<b>Plat 2+G 4.25€ ttc</b>	Filets de rougets à la Niçoise*	Filet de cabillaud à la crème de poireaux	Steak de thon sauce vierge sup : 2 €	Filet d'églefin beurre citronné *	Brochette de poisson	Escalope de saumon crème d'aneth	Filet de dorade sauce provençale sup : 2.50€
<b>Légume 1</b>	Pommes vapeur	Purée de patates douces	Ecrasé de pommes de terre	Choux	Pommes fondantes	Riz pilaf	Petits pois à la Française
<b>Légume 2</b>	Courgette rôtie	Carottes et navets glacés	Ratatouille	Epinards	Endives meunière	Tomate provençale	Gratin de choux fleurs
<b>Dessert 1 1.14€ ttc</b>	Tarte citron meringuée *	Croquant façon brownies *	Tartelette aux fruits	Crumble pomme, poire	Feuilleté abricots	Tarte tatin sup : 0.50€	Trilogie de dessert
<b>Dessert 2 1.14€ ttc</b>	Assiette de fruits	Crème brûlée	Baba au rhum	Sablé chocolat, framboise *	Crème caramel	Ile flottante	Pêche melba
<b>Soir</b>	lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
<b>Soupe 0,82€ ttc</b>	Velouté au potiron et lait de coco	Crème de céleri	Potage poireaux, pommes de terre	Consommé tomate, vermicelles	Crème aux pois cassés	Velouté du jardinier	Crème de blettes
<b>Plat 2,42€ ttc</b>	Raclette « Maison	Risotto aux fruits de mer	Mille feuille courgette et bœuf haché	Œufs brouillés aux champignons, salade verte	Gratin de coquillettes au jambon blanc	Quiche au thon à la Catalane, salade verte	Salade César
<b>Dessert 1.01€ ttc</b>	Clémentine	Tarte au flan	Crème aux œufs à la vanille	Compote maison	Pruneaux au vin	Assiette d'orange à la cannelle	Feuilleté aux abricots



SANS PRECOMMANDE DE VOTRE PART 48H A L'AVANCE, UNE CARTE IMPROVISTE VOUS EST PROPOSEE EN SALLE A MANGER –  
UNE SUGGESTION DE SAISON VOUS EST PROPOSEE PAR LE CHEF CHAQUE SEMAINE