



MENU



Mercredi 07 janvier 2026	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Feuilleté d'œuf Meurette au Passe-tout-grain ***** Volaille rôtie aux épices et au miel, brocolis et pomme de terre fromagère ***** Crêpe soufflée au citron Sauce citron ***** Menu 20 € 00 <u>Journée nationale des figurines à tête bidon</u>	Salade de quinoa, légumes croquants et herbes fraîches ***** Blanquette de poulet, légumes glacés et riz pilaf ***** Compotée de poires au vin rouge et crumble ***** Menu 18 € 00 fête de : LUCIEN	Feuilletés apéritifs ***** Belle Côte de bœuf française pour 2 (0.9kg), sauce façon Saint-Gilloise Frites fraîches à volontés et salade d'accompagnement ***** Assortiment de fromages ***** Café gourmand ***** Menu 30 € 00 fête de : Alix
Jeudi 15 janvier	Vendredi 23 janvier	Mardi 27 janvier
Tartare de saumon ***** Blanquette de veau Petits légumes de saison ***** Tarte aux citrons ***** Menu 18 € 00 <u>Journée Nationale du chapeau</u>	Chaud froid de caille, cuisse farciée, taboulé de légumes et maïs ***** Retour de pêche, bisque de langoustine à la citronnelle et crèmeux salsifis ***** Notre Pavlova exotique, poivre de timut ***** Menu 25 € 00 fête de : Barnard	Crèmeux de choux fleur au raifort, céviche de poisson ***** Suprême de volaille rôti à la sauge, pommes amandine et céleri ***** Paris Brest ***** Menu 20€ € 00 <u>Journée internationale dédiée à la mémoire des victimes de l'Holocauste</u>
Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Terrine de canard aux champignons et aux pruneaux, crème à la graine de moutarde ***** Loup meunière à la coriandre, pommes vapeur, déclinaison de carottes ***** Assortiment de fromages ***** Menu 25 € 00 <u>Journée nationale des crêpes aux myrtilles</u>	Velouté de topinambours et pommes de terre, chips de jambon cru ***** Filet mignon de porc rôti, mousseline de céleri rave, poêlée de légumes racines ***** Poire pochée aux épices, biscuit moelleux noisette et tuile croustillante ***** Menu 18 € 00 <u>Journée nationale des chips de m</u>	Assiette de fruits de mer ***** Jarret de porc en choucroute ***** Beignets fourrés et pommes flambés au Calvados ***** Menu 20 € 00 <u>Journée Nationale du Croissant</u>



MENU



Mercredi 04 Février 2026	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crème de cèpes, œuf poché, châtaigne abatis de volaille ***** Marée Normande parfumée au cidre, mousseline de panais, champignons et rutabagas ***** Tarte au citron kalamansi ***** Menu 20 € 00 <u>Journée internationale de la</u> <u>fraternité humaine</u>	Œufs farcis chimay ***** Darne de colin pochée à la citronnelle, flan de légumes ***** Carte des desserts aux choix ***** Menu 22 € 00 <u>Journée mondiale du Nutella</u>	Raviole de queue de bœuf, betterave et consommé parfumé à la livèche ***** Bar en mousseline d'estragon, sauce Nantua et spaghetti de pommes de terre aux algues ***** Dessert chocolat caramel, glace carambar ***** Menu 25 € 00 <u>Journée mondiale sans</u> <u>téléphonique mobile</u>
Mercredi 11 Février	Vendredi 13 Février	Mardi 17 Février
Vol au vent végétal aux parfums du potager ***** Râble de lapins au fruits secs, champignons et polenta ***** Carte des desserts aux choix ***** Menu 24 € 00 <u>Journée Européenne du 112</u>	Examen blanc serveur ***** Menu surprise Menu 25 € 00 <u>Journée mondiale de la radio</u>	Feuilleté iodé aux parfums d'herbes fraîches ***** Joue de bœuf braisé, capre frit et pommes Macaire ***** Notre tiramisu version Purple ***** Menu 20€ € 00 <u>Mardi gras</u>
Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	PURPLE
Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly au lard fumé ***** Darne de saumon grillée, sauce au vin rouge et huile de chorizo, endives braisées ***** Fondant au caramel et pommes flambées au Calvados, sauce aux pommes ***** Menu 20 € 00 <u>Journée nationale d'action en faveur</u> <u>du droit de grève</u>	Œuf cocotte aux épinards et crème légère ***** Sauté de porc à la moutarde, flan de brocoli écrasé de Pomme de terre à l'huile de noix ***** Tarte citron meringuée ***** Menu 18 € 00 Fête de Gabin	***** « Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence. » *****



MENU



Mercredi 04 mars 2026	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Filet de poisson grillé, cresson et huitre pochée ***** Mignon de porc farci, patates douces et jus à la sauge ***** Carte des desserts aux choix ***** Menu 24 € 00 <u>Journée mondiale de l'ingénierie pour le développement durable</u>	Légumes à la Grecque ***** Filets de truite meunière riz pilaf aux poivrons ***** Tiramisu au café ***** Menu 18 € 00 <u>Journée mondiale du tennis</u>	Bouillabaisse en deux services ***** Macarons et sorbet ***** Menu 39 € 00 Fête de : Colette
Mercredi 11 mars	Vendredi 13 mars	Mardi 17 mars
Poireaux en textures, ail noir et ravigote ***** Blanquette marine au parfum breton, coco ***** Carte des desserts aux choix ***** Menu 24 € 00 Fête de : Rosine	Examen blanc ***** <u>"La surprise est l'épreuve du vrai courage."</u> Menu 25 € 00 fête de : Rodrigue	Œuf mollet frit, façon Meurette ***** Dorade rôti, sauce Noilly Prat, pommes calisson, blette ***** Pavlova, tagète ***** Menu 20€ € 00 <u>Fête de la St Patrick</u>
Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Assiette scandinave ***** Tourte au canard et panais, pommes grenailles cuite en barde ***** Savarin coco, tajine d'ananas à la vanille ***** Menu 20 € 00 <u>Journée mondiale du recyclage</u>	Nems aux légumes, sauce aigre-douce maison ***** Tajine de poulet aux abricots secs et semoule ***** Moelleux semoule et fleur d'oranger, coulis mangue ***** Menu 18 € 00 <u>Journée nationale du sommeil</u>	SERVICE SOUS FORME DE BRUNCH Tarif <u>Journée mondiale du bonheur</u>



MENU



Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Crème de coco, crevettes marinées et courges ***** Blanquette d'agneau au basilic, garniture flamande ***** Tiramisu coco ananas ***** Menu 20 € 00 <u>Journée mondiale contre la publicité</u>	Goujonnette de merlan sauce tartare ***** Fricassée de volaille, gratin dauphinois ***** Carte des desserts aux choix ***** Menu 22 € 00 <u>Journée nationale des épinards</u>	Maquereau, carottes et escabèche ***** Epaule d'agneau farcie, pommes Amandine et cèleri épaule farcie en melon ***** Babas café Baileys ***** Menu 25 € 00 <u>Journée nationale du fromage</u>