

# LES MARDIS

Midi

## Mardi 19 Octobre 2021

Entrée : Samoussa thaï aux légumes

ou soupe de poulet au gingembre  
ou rouleaux de printemps façon Nems

Plat : Poulet Thaï aux pousses de soja  
ou filets mignons de porc inspiration Thaï

Accompagnement : Nouilles sautées, riz Thaï et saute de légumes

Dessert : Litchis flambés sur sorbet à la mangue

ou assiettes gourmande..... 20 €

## Mardi 22 Février 2022

« L'auberge de Venise »

Amuse Bouche : Bruschetta

Entrée : Calamars frits à la Romaine

Plat : Osso bucco à la Piémontaise  
Ou lasagnes saumon et épinards

Dessert : Abricots flambés

Ou tiramisu ..... 20 €

## Mardi 03 Mai 2022

« Le petit Paris »

Entrée : Bouchée de fruits de mer au beurre blanc  
Ou saucissons en brioche sauce Porto

Plat : Côtes de bœuf grillées ( pour 2) sauce Béarnaise, pommes croquettes, fagot de HV  
Ou Navarins Printaniers

Dessert : Crêpes Suzette flambées ..... 20 €



# LES MERCREDIS

Midi

## Mercredi 10, 17 & 24 Novembre 2021

Papillote de merlan sauce Hollandaise  
Ou Tartare de thon  
Croquettes de crevettes sauce tartare

----

Carbonade flamande pommes allumettes  
Ou Dos de lieu à la Dieppoise tagliatelles de légumes  
Ou Cassolette de rognons Baugé tagliatelles au beurre  
Ou Caille farcie aux Champignons, garniture forestière

----

Méli mélo de fromages, petite salade d'endives

Ou Forêt noire

Ou Pain perdu, glace au spéculoos

Ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Ou Palette de fruits frais ou flambés ..... 20 €

## Mercredi 01, 08 & 15 Décembre 2021

Samoussa Thaï aux légumes

Ou Soupe de poulet au gingembre

Ou Salade fraîcheur, crabe, crevettes roses et agrumes

Ou Rouleaux de printemps façon Nems

----

Poulet Taï aux pousses de soja

Ou Filet mignon de porc inspiration Thaï

Ou Emincé d'onglet de bœuf aux doux épices et à la coriandre

Légumes au choix : Nouilles sautées, riz Thaï, sautée de légumes

----

Assiette Gourmande : Boule coco, Smoothie coco-mangue, Litchis flambés,

sorbet citron, noisettes grillées, Beignets de mangue ..... 20 €

## Mercredi 05, 12 & 19 Janvier 2022

Jambon Serrano et ses tartines à l'ail (Espagne)

Ou Légumes à la Grecque (Grèce)

Ou Flamicherzooï (Luxembourg)

Ou crème Andalouse (Espagne)

Ou Pätzizzi tar ricotta (Malte)

----

Entrecôte double «Fine Fourchette» (pour 2 pers.) sauce tomates - Risotto Milanais (Italie)

Ou Fricassée de lapereau à la Dijonnaise

Ou Fish and Chips (Grande Bretagne)

----

Trio de fromages européens sur mesclun et vinaigrette au Balsamique

Ou Strudel aux pommes flambées sorbet pommes (République Tchèque)

Ou Gaufres chaudes liégeoise – glace vanille (Belgique) ..... 20 €



# LES MERCREDIS

Midi

## Mercredi 26 Janvier 02 & 23 Février 2022

Amuse bouche : Tartines à l'Italienne

----

Gnocchi à la romaine sauce tomate  
Ou Bruschetta salade de jeunes pousses  
Ou Pizza du jour  
Ou Calamars frits à la romaine

----

Osso bucco à la piémontaise  
Saltimbocca de veau  
Lasagnes saumon et épinards  
Garnitures à volonté au buffet :  
Pâtes fraîches : Spaghetti Napolitaine  
Tagliatelles  
Spaghetti au pistou Génois  
Polenta Vénitienne  
Salade Sicilia (Roquette, tomates cerises, parmesan, jambon cru)

----

Assiette de fromages Italiens  
Ou Panna cotta aux fruits rouges  
Ou Tiramisu  
Ou Cantuccini amandes et raisins secs glace straciatella ..... 20 €

## Mercredi 23, 30 Mars et 06 Avril 2022

Truite fumée, purée d'avocat et crème fouettée aux herbes  
Ou Saucisson en brioche sauce Porto  
Ou Salade de magret de canard à l'œuf poché  
Ou feuilleté d'œufs brouillés Portugaise

----

Bouchée de fruits de mer au beurre blanc riz pilaf  
Ou Côte de bœuf grillée béarnaise, pommes croquettes fagot de haricots vert (2 pers.)  
Ou Navarin Printanier  
Ou Poulet sauté façon Vallée d'Auge Gratin Dauphinois

----

Assiette de fromages sur son mesclun  
Ou crêpes flambées  
Ou Beignets aux pommes sauce abricot  
Ou Mousse chocolat  
Ou Riz à l'impératrice ..... 20 €

## Mercredi 27 Avril, 04 & 11 Mai 2022

Chiquetaille de morue  
Ou Poisson cru à la Tahitienne  
Ou féroce d'avocat  
Ou boudin Créole

----

Colombo de poulet  
Ou Cari de boeuf  
Ou Court bouillon de poissons Légumes : Gratin de banane, riz et grains

----

Banane flambée, glace vanille et sauce chocolat  
Ou Blanc manger coco, huile coco  
Ou Carpaccio d'ananas au safran  
Ou Tarte banane/chocolat  
Ou Salade de fruits exotiques ..... 20 €



# LES JEUDIS

Soir

## Jeudi 07 Octobre 2021

Salade César

---

Blanquette de veau, riz Madras

---

Pêche Melba

Ou Salade de fruits frais..... 17 €

## Jeudi 14 Octobre 2021

Salade César

---

Blanquette de veau, riz Madras

---

Pêche Melba

Ou Salade de fruits frais..... 17 €

## Jeudi 09 Décembre 2021

Avocat cocktail

Ou Moules Marinière

---

Bœuf Bourguignon, tagliatelles

----

Poires flambées, caramel au beurre salé,  
glace vanille..... 17 €

## Jeudi 16 Décembre 2021

Avocat cocktail

Ou Moules Marinière

---

Bœuf Bourguignon, tagliatelles

----

Poires flambées, caramel au beurre salé,  
glace vanille..... 17 €

## Jeudi 20 Janvier 2022

Flammekueche

---

Choucroute

---

Tulipe de Cerises flambées à la Mirabelle  
et glace chocolat blanc..... 17 €

## Jeudi 27 Janvier 2022

Flammekueche

---

Choucroute

---

Tulipe de Cerises flambées à la Mirabelle  
et glace chocolat blanc..... 17 €

## Jeudi 28 Avril et 05 Mai 2022

Menu à définir



# LES VENDREDIS

Midi

## Vendredi 01 Octobre 2021

Melon à l'italienne

Ou Gnocchis à la parisienne

---

Fricassée de volaille, riz pilaf

Ou Chicons au gratin & frites

---

Crème renversée au caramel

tuile aux amandes

ou salade de fruits ..... 17 €

## Vendredi 15 Octobre 2021

Rillettes de maquereau, salade croquante

et herbes fraîches

ou Flamiche au Mont des Cats

----

Pot au feu

Rognon de veau flambé au Genièvre,

Tagliatelles au beurre

----

Pain perdu, glace chicorée

Tarte aux pommes..... 17 €

## Vendredi 19 Novembre 2021

Potage Julienne d'Arblay

Potage cultivateur

Potage saint Germain

Gratiné à l'oignon

----

Emincé de bœuf Stroganov

Légumes tournés pommes gaufrette

Ou Côtes de porc, sauce charcutière,

Légumes tournés pommes gaufrette

----

Dame blanche

Salade de fruits et croquant

Moelleux au chocolat..... 17 €

## Vendredi 08 Octobre 2021

Rillettes de maquereau, salade croquante

et herbes fraîches

ou Flamiche au Mont des Cats

----

Pot au feu

Rognon de veau flambé au Genièvre,

Tagliatelles au beurre

----

Pain perdu, glace chicorée

Tarte aux pommes..... 17 €

## Vendredi 22 Octobre 2021

Potage Julienne d'Arblay

Potage cultivateur

Potage saint Germain

Gratiné à l'oignon

----

Emincé de bœuf Stroganov

Légumes tournés pommes gaufrette

Ou Côtes de porc, sauce charcutière,

Légumes tournés pommes gaufrette

----

Dame blanche

Salade de fruits et croquant

Moelleux au chocolat..... 17 €

## Vendredi 26 Novembre 2021

Terrine de poissons et salade fraîcheur,

sauce cocktail

----

Dos de cabillaud sur lit de poireaux

sauce cidre, pomme à l'anglaise

----

Tarte aux pommes,

Sauce caramel et beurre salé..... 17 €

## Vendredi 17 Décembre 2021

Mini tartiflette, salade

Roulade de chèvre et jambon cru,  
mesclun de salade et vinaigrette au miel

----

Mignon de porc au beaufort

Gratin de blette, et Crozet

ou

Truite de lac au vin de Savoie, pommes vapeur

----

Tarte aux fruits rouges

Gâteau aux noix, crème anglaise ..... 20 €



# LES VENDREDIS

Midi

## Vendredi 07 Janvier 2022

Mini tartiflette, salade  
Roulade de chèvre et jambon cru,  
mesclun de salade et vinaigrette au miel

-----  
Mignon de porc au beaufort  
Gratin de blette, et Crozet  
ou  
Truite de lac au vin de Savoie, pommes vapeur

-----  
Tarte aux fruits rouges  
Gâteau aux noix, crème anglaise ..... 20 €

## Vendredi 04 Mars 2022

Œuf cocotte, émincée de fond d'artichaut,  
concassée de tomate  
Ou Tartare de saumon

-----  
Spirale de sole au coulis de fines herbes  
Pommes vapeur  
Ou Lotte en infusion aux fines herbes,  
riz créole, brocolis

-----  
Crêpe Suzette  
ou Soupe de fruits rouges à l'anis étoilé,  
tuile à l'orange..... 20 €

## Vendredi 18 Mars 2022

Jambon cru, mesclun, tomates,  
mozzarella et basilic  
ou Saumon mariné au gingembre,  
noisettes de melon

-----  
Filet de poulet façon Américaine et  
légumes tournés  
ou Sole meunière, pommes vapeur  
et tagliatelles de légumes

-----  
Baba au rhum aux fruits  
Carpaccion d'ananas..... 20 €

## Vendredi 25 Février 2022

Œuf cocotte, émincée de fond d'artichaut,  
concassée de tomate  
Ou Tartare de saumon

-----  
Spirale de sole au coulis de fines herbes  
Pommes vapeur  
Ou Lotte en infusion aux fines herbes,  
riz créole, brocolis

-----  
Crêpe Suzette  
ou Soupe de fruits rouges à l'anis étoilé,  
tuile à l'orange..... 20 €

## Vendredi 11 Mars 2022

Jambon cru, mesclun, tomates,  
mozzarella et basilic  
ou Saumon mariné au gingembre,  
noisettes de melon

-----  
Filet de poulet façon Américaine et  
légumes tournés  
ou Sole meunière, pommes vapeur  
et tagliatelles de légumes

-----  
Baba au rhum aux fruits  
Carpaccion d'ananas..... 20 €

## Vendredi 25 Mars 2022

Flammeküeches oignons et lardons flambée  
au Marc de Gewurztraminer

-----  
Choucroute, pomme vapeur

-----  
Mirabelles flambées au Kirsch et sorbet  
Ou  
Forêt noire..... 17 €

## Vendredi 01 Avril 2022

Flammeküeches oignons et lardons flambée  
au Marc de Gewurztraminer

-----  
Choucroute, pomme vapeur

-----  
Mirabelles flambées au Kirsch et sorbet  
Ou  
Forêt noire..... 17 €



# LES VENDREDIS

Midi

## Vendredi 08 Avril 2022

Petit pâté Lorrain, salade de jeunes pousses  
Soupe de grenouilles au Riesling

----  
Poulet au Riesling, Spaëtzles, gratin de légumes  
Ou Filet de Sandre, sauce vin blanc,  
spaëtzles, gratin de légumes

----  
Fraises poêlées aux épices  
Kougelopff crème anglaise au kirsch  
Tarte Alsacienne aux pommes ..... 20 €

## Vendredi 06 Mai 2022

Saumon mariné, salade de jeunes pousses  
ou oeufs farcis Chimay

----  
Mixed grill  
Ou Côte de boeuf sauce Choron,  
pomme Darphin, tian de légumes

----  
Assiette de fromages  
ou Verrine de fraises au mascarpone et spéculos  
ou Millefeuille ..... 20 €

## Vendredi 20 Mai 2021

Tarte à l'oignon  
ou Faisselle au saumon fumé,

----  
Andouillette grillée, pomme allumettes  
Ou poulet grillé à l'Américaine,  
pomme gaufrettes, sauce diable

----  
Assiette gourmande :  
Oeufs à la neige, mousse au chocolat,  
tuiles aux amandes..... 17 €

## Vendredi 29 Avril 2022

Petit pâté Lorrain, salade de jeunes pousses  
Soupe de grenouilles au Riesling

----  
Poulet au Riesling, Spaëtzles, gratin de légumes  
Ou Filet de Sandre, sauce vin blanc,  
spaëtzles, gratin de légumes

----  
Fraises poêlées aux épices  
Kougelopff crème anglaise au kirsch  
Tarte Alsacienne aux pommes ..... 20 €

## Vendredi 13 Mai 2022

Saumon mariné, salade de jeunes pousses  
ou oeufs farcis Chimay

----  
Mixed grill  
Ou Côte de boeuf sauce Choron,  
pomme Darphin, tian de légumes

----  
Assiette de fromages  
ou Verrine de fraises au mascarpone et spéculos  
ou Millefeuille ..... 20 €

## Vendredi 03 Juin (sous réserve)

Tarte à l'oignon  
ou Faisselle au saumon fumé,

----  
Andouillette grillée, pomme allumettes  
Ou poulet grillé à l'Américaine,  
pomme gaufrettes, sauce diable

----  
Assiette gourmande :  
Oeufs à la neige, mousse au chocolat,  
tuiles aux amandes..... 17 €



# LES VENDREDIS

Soir

## Vendredi 01 Octobre 2021

Escapade gourmande autour du Whisky (Boissons Comprises) (Table de 6 MAXIMUM).....COMPLET

## Vendredi 08 Octobre 2021

Orient Express .....COMPLET

## Vendredi 15 Octobre 2021

Trésors des Hauts de France..... 40€

## Vendredi 19 Novembre 2021

Soirée Champagne (1/2 bouteille par personne) .....COMPLET

## Vendredi 26 Novembre 2021

Soirée de l'APEL (Un bon de réservation vous sera envoyé).....

## Vendredi 10 Décembre 2021

Noël Scandinave .....COMPLET

## Vendredi 07 Janvier 2022

Histoire de caves (Vins & Fromages) (Boissons Comprises) ..... 40 €

## Vendredi 14 Janvier 2022

Nord, terre de brasseurs (Boissons Comprises) ..... 40 €

## Vendredi 21 Janvier 2022

Carte postale des îles.....COMPLET

## Vendredi 28 Janvier 2022

Sur la route des deux Caps..... 35 €

## Vendredi 04 Mars 2022

Soirée Champagne (1/2 bouteille par personne) .....COMPLET

## Vendredi 11 Mars 2022

Balade en Bourgogne .....COMPLET

## Vendredi 18 Mars 2022

La tête dans les étoiles (Haute Gastronomie) (Boissons Comprises).....COMPLET

## Vendredi 25 Mars 2022

Le bien-être au naturel ..... 35 €

## Vendredi 01 Avril 2022

La Dolce Vita (Boissons Comprises).....COMPLET

## Vendredi 06 Mai 2022

Sur la route des épices ..... 35 €

## Vendredi 13 Mai 2022

Jazz ..... 40 €

## Vendredi 20 Mai 2022

Festival de Cannes ..... 40 €

