

MENU

Restaurant d'Application

La table de Mathilde



LA PROVIDENCE
ORCHIES



LA PROVIDENCE
ORCHIES

LES MARDIS

Midi

Mardi 11 Octobre 2022

L'ESTAMINET FLAMAND

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Mardi 18 Octobre 2022

L'ESTAMINET FLAMAND

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Mardi 31 Janvier 2023

BISTRONOMIE

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Mardi 07 Février 2023

BISTRONOMIE

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Mardi 11 Avril 2023

MENU EUROPÉEN

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Mardi 02 Mai 2023

MENU EUROPÉEN

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

LES MERCREDIS

Midi

Mercredi 14 et 21 Septembre 2022

Restaurant Le Providence

Farandole de quiches

(Lorraine, Saumon, poireaux et Méditerranéenne)

Ou Assiette de charcuteries

Poulet cocotte Grand-mère

Ou fricassée de volaille à l'Ancienne

Assortiment de crèmes et petits fours secs

(Pot de crème, crème brûlée, crème caramel)

Ou Crêpe Suzette Entrée..... 19 €

Mercredi 12 et 19 Octobre 2022

Restaurant l'Européen

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

Ou Crème Andalouse (Espagne)

Ou Pastizzi tar ricotta (Malte)

Côte de boeuf « Fine Fourchette » (pour 2 pers.)

sauce tomates - Risotto Milanais (Italie)

Ou Fish and Chips (Grande Bretagne)

Plateau de fromages européens

et ses accompagnements

Ou Strudel aux pommes flambé

sorbet pommes (République Tchèque)

Ou Gaufres chaudes liégeoise – glace vanille..... 21 €

Mercredi 28 Septembre et 05 Octobre 2022

Brasserie «La Coupole»

Papillote de merlan sauce Hollandaise

Ou Tartare de saumon

Ou Croquettes de crevettes sauce tartare

Carbonade flamande pommes allumettes

Ou Cassolette de rognons Baugé

Tagliatelles au beurre

Méli mélo de fromages sur lit de salade

Ou Forêt noire

Ou Pain perdu, glace au spéculoos 21 €

Mercredi 7 et 14 Décembre 2022

Restaurant «Les grands Chefs»

Amuse-bouche « surprise »

Maquereau dans l'eau (JF-BUCHE)

Ou Soupe de tomate verte, Tempura de gambas au
charbon végétal (J.L.DUCHENE)

Agneau de la Baie de Somme, Mousseline de Navet

Boule d'or, jus coloré au café (S. LEFEBVRE)

Ou Cabillaud de nos côtes en viennoise de

Chorizo, chou-fleur et quinoa, jus de moules

(M. COLIN)

Pavlova Coco/Citron Vert (D. DELBECQ)

Ou Batons de rhubarbe à la grenadine sur sablé aux
amandes en 2 cuissons..... 21 €

Mercredi 04 et 11 Janvier 2023

«The Drugstore Restaurant !»

Chicken & Onions rings & Stick mozzarella

Ou Schrimps Cocktail

Ou Candy Bacon

Burger maison, potatoes et son ketchup « maison »

Ou Rib's et frites de patate douce, sauce Barbecue

Donuts variés

Ou Cheese cake..... 19 €

LES MERCREDIS

Midi

Mercredi 18 et 25 Janvier 2023

La petite auberge de Venise

Gnocchi à la romaine sauce tomate

Ou Bruschetta salade de jeunes pousses

Ou Calamars frits à la romaine

Osso bucco à la milanaise et tagliatelles maison

Ou Lasagnes saumon et épinards

Assiette de fromages Italiens

Ou Panna cotta aux fruits rouges

Ou Tiramisu..... 21 €

Mercredi 01 et 08 Février 2023

«Le Pa Ni Pwoblem !»

Accras de morue, sauce Tartare

Ou Tartare de dorade à la vanille

Columbo de poulet, gratin de banane plantain,
riz et grains

Ou Rougail saucisse, riz et haricots rouges

Coupe des îles

Ou Carpaccio d'ananas au sirop d'hibiscus

Ou Tarte banane - chocolat..... 21 €

Mercredi 22 et 29 Mars et Mercredi 05 Avril 2023

Restaurant «Le petit Paris»

Saumon fumé et ses accompagnements

Ou Saucisson en brioche sauce Porto

Ou Salade de magret de canard à l'oeuf poché

Ou feuilleté d'oeufs brouillés Portugaise

Bouchée de fruits de mer au beurre blanc riz pilaf

Ou Carré de porc à la dijonnaise, pommes croquettes fagot de HV

Ou Poulet sauté façon Vallée d'Auge Gratin Dauphinois

Crêpes flambées

Ou Beignets aux pommes sauce abricot

Ou Mousse chocolat

Ou Riz au lait caramel beurre salé 21 €

Mercredi 12 Avril 2023

Examens blanc

Tarte à l'oignon

Ou Salade fraîcheur « Ch'ti »

Navarin d'agneau Printanier

Profiteroles glacés

Ou Ananas flambés et sa boule de glace..... 19 €

LES JEUDIS

Soir

Jeudi 06 Octobre 2022

Menu La Providence

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 13 Octobre 2022

Menu La Providence

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 1er Décembre 2022

TERROIRS DE FRANCE

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 08 Décembre 2022

TERROIRS DE FRANCE

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 12 Janvier 2023

SAVEURS DE L'EUROPE

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 27 Janvier 2022

SAVEURS DE L'EUROPE

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 09 Mars 2023

BISTROT

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

Jeudi 09 Mars 2023

BISTROT

Entrée

Plat

Dessert..... 19 €

LES VENDREDIS

Midi

Vendredi 16 Septembre 2022

Melon à l'italienne

Ou Gnocchis à la parisienne

Fricassée de volaille, riz pilaf

Ou Endives au gratin & pommes frites

Crème renversée au caramel

ou salade de fruits tuile aux amandes 19 €

Vendredi 30 Septembre 2022

Rillettes de thon, salade croquante
et herbes fraîches

ou Flamiche au Mont des Cats

Côtes de porc charcutières, duo de purées

Ou Rognon de veau flambé au Genièvre,

Tagliatelles au beurre

Pain perdu, glace chicorée

Tarte aux pommes..... 19 €

Vendredi 14 Octobre 2022

Potage Julienne d'Arblay

Potage cultivateur

Potage saint Germain

Gratiné à l'oignon

Volaille Stroganov

petits légumes et pommes gaufrette

Ou Steak sauté Bercy et sa garniture

Dame blanche

Ou Buffet de pancakes

Ou Moelleux au chocolat..... 19 €

Vendredi 25 Novembre 2022

Croustade de poisson au beurre Nantais

Ou Huîtres creuses

Dodines de poisson sur lit de poireaux,

sauce cidre, pomme à l'anglaise

Tarte aux pommes,

sauce caramel et beurre salé

Ou poire Belle Hélène 21 €

Vendredi 23 Septembre 2022

Melon à l'italienne

Ou Gnocchis à la parisienne

Fricassée de volaille, riz pilaf

Ou Endives au gratin & pommes frites

Crème renversée au caramel

ou salade de fruits tuile aux amandes 19 €

Vendredi 30 Septembre 2022

Rillettes de thon, salade croquante
et herbes fraîches

ou Flamiche au Mont des Cats

Côtes de porc charcutières, duo de purées

Ou Rognon de veau flambé au Genièvre,

Tagliatelles au beurre

Pain perdu, glace chicorée

Tarte aux pommes..... 19 €

Vendredi 18 Novembre 2022

Potage Julienne d'Arblay

Potage cultivateur

Potage saint Germain

Gratiné à l'oignon

Volaille Stroganov

petits légumes et pommes gaufrette

Ou Steak sauté Bercy et sa garniture

Dame blanche

Ou Buffet de pancakes

Ou Moelleux au chocolat..... 19 €

Vendredi 02 Décembre 2022

Croustade de poisson au beurre Nantais

Ou Huîtres creuses

Dodines de poisson sur lit de poireaux,

sauce cidre, pomme à l'anglaise

Tarte aux pommes,

sauce caramel et beurre salé

Ou poire Belle Hélène 21 €

LES VENDREDIS

Midi

Vendredi 09 Décembre 2022

Assiette nordique

Dos de cabillaud sur lit de poireaux,
sauce cidre pomme à l'anglaise

Tarte poire-amandine

Ou Plateau de fromages..... 21 €

Vendredi 13 Janvier 2023

Soupe savoyarde au caillou

Ou roulade de jambon cru au chèvre frais,
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,
et pomme vapeur

Tarte aux myrtilles

ou Gâteau aux noix, crème anglaise
à la Chartreuse 21 €

Vendredi 27 Janvier 2023

EXAMENS Table de 4 & 6 cvts uniquement

Assiette de charcuteries

Ou oeuf farcis Chimay

Mixed grill pommes allumettes
Ou Entrecôte, sauce Choron, pomme Darphin

Assiette de fromage
et ses accompagnements

Ou Poire pochée au vin,
crème surprise 21 €

Vendredi 06 Janvier 2023

Soupe savoyarde au caillou

Ou roulade de jambon cru au chèvre frais,
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,
et pomme vapeur

Tarte aux myrtilles

ou Gâteau aux noix, crème anglaise
à la Chartreuse 21 €

Vendredi 20 Janvier 2023

EXAMENS Table de 4 & 6 cvts uniquement

Assiette de charcuteries

Ou oeuf farcis Chimay

Mixed grill pommes allumettes
Ou Entrecôte, sauce Choron, pomme Darphin

Assiette de fromage
et ses accompagnements

Ou Poire pochée au vin,
crème surprise 21 €

Vendredi 31 Mars 2023

Petit pâté Lorrain, salade de jeunes pousses

Ou Soupe de grenouilles au Riesling

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

Assiette gourmande :

Poire flambée sauce choco

Kougelopff crème anglaise au kirsch

Tarte aux myrtilles..... 21 €

Vendredi 07 Avril 2023

Oeuf mollet Florentine

Ou salade Niçoise

Tagliatelle maison aux deux saumons

Ou Fish and Chips, sauce tartare

Tarte Tatin

Ou Crêpes flambées

19 €

LES VENDREDIS

Midi

Vendredi 14 Avril 2023

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

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

Assiette gourmande :
Poire flambée sauce choco
Kougelopff crème anglaise au kirsch
Tarte aux myrtilles..... 21 €

Vendredi 12 Mai 2023

Tarte à l'oignon
ou Salade Périgourdine

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

Oeufs à la neige
Ou mousse au chocolat,
et tuiles aux amandes..... 19 €

Vendredi 05 Mai 2023

Tarte à l'oignon
ou Salade Périgourdine

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

Oeufs à la neige
Ou mousse au chocolat,
et tuiles aux amandes..... 19 €

Vendredi 26 Mai 2023

Dartois à la mousseline de merlan
Ou salade fraîcheur

Carré d'agneau aux primeurs
Ou Curry de volaille, riz Madras

Crêpes Suzette
Ou Soupe de fraises,
crème anglaise au Marasquin..... 21 €

LES VENDREDIS

Soir

Vendredi 23 Septembre 2022

Soirée petits chefs 35 €

Vendredi 30 Septembre 2022

Escapade gourmande autour du Whisky (*Boissons Comprises*) (Table de 6 MAXIMUM)..... 48 €

Vendredi 07 Octobre 2022

Soirée Champagne (1/2 bouteille de Champagne Deutz par pers) 48 €

Vendredi 14 Octobre 2022

Retour du marché (*Boissons Comprises*)..... 42 €

Vendredi 18 Novembre 2022

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

Vendredi 25 Novembre 2022

Orient Express 35 €

Vendredi 02 Décembre 2022

Noël Scandinave 42 €

Vendredi 06 Janvier 2023

Soirée Champagne (1/2 bouteille de Champagne Deutz par pers) 48 €

Vendredi 13 Janvier 2023

Nord, terre de brasseurs 35 €

Vendredi 20 Janvier 2023

Histoire de caves (*Vins & Fromages*) (*Boissons Comprises*) 45 €

Vendredi 27 Janvier 2023

Escapade Bourguignonne (*Boissons Comprises*) 45 €

Vendredi 03 Février 2023

Carnaval de Venise (*Boissons Comprises*) 42 €

Vendredi 10 Mars 2023

Les vignobles de France (*Boissons Comprises*)..... 42 €

Vendredi 17 Mars 2023

Soirée petits chefs 35 €

Vendredi 24 Mars 2023

Soirée petits chefs 35 €

Vendredi 31 Mars 2023

Croisière sur le Normandie (*Boissons Comprises*)..... 42 €

Vendredi 07 Avril 2023

La tête dans les étoiles (*Soirée Homard*) (*Boissons Comprises*)..... 58 €

Vendredi 05 Mai 2023

Festival de Cannes 35 €

Vendredi 12 Mai 2023

Jazz, la nouvelle Orléan (*Animation musicale*) 42 €