

JEUDI midi

JOUR	DATE	HORAIRE	MENU	PRIX
Jeudi	12/09	Midi	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Crème de Petits Paris Ou Croquettes de crevettes Ou Saumon fumé et ses toasts</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Navarin d'agneau aux petits légumes Ou Filets de bar juste cuits, fondue de poireaux et pommes vapeur Ou Saumon cuit sur la peau, jeunes courgettes, pommes Anglaise</p> <p style="text-align: center;"><u>Desserts :</u> Petits pots de crème au chocolat, biscuits cuillères Ou Tarte aux pommes Ou Abricots flambés, glace vanille</p>	20€
Jeudi	19/09	Midi	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Potage Saint-Germain aux croûtons Ou Feuilleté d'œufs brouillés Argenteuil Ou Rillettes de maquereaux et fines herbes, salade croquante</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Entrecôte grillée, sauce Tartare, Pommes Pont Neuf Ou Hachis Parmentier et petite salade verte Ou Andouillette grillée, sauce Moutarde, frites fraîches</p> <p style="text-align: center;"><u>Chariot de desserts Parisiens</u> Tarte Bourdaloue Paris Brest Flan Parisien Salade de fruits frais</p>	20€
Jeudi	07/11	Midi	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Cocktail de crevettes Ou Filet de poisson du jour, sabayon moutarde, tomates basilic Ou Moules à la Normande</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Pavé de cabillaud cuit doucement, carottes et courgettes glacées, sauce mousseline Ou Filet de bar, crémeux de petits pois, pommes de terre parfumée Ou Fish and Chips, Mayonnaise Maison</p> <p style="text-align: center;"><u>Desserts :</u> Fondant au chocolat noir, crème anglaise café Ou Œufs à la neige, crème anglaise vanillée Ou Banana Split</p>	20€
Jeudi	14/11	Midi	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Assiette de poissons fumés et œufs de poissons Ou Filet de poisson du jour, sabayon moutarde, tomates basilic Ou Moules à la Normande</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Pavé de cabillaud cuit doucement, carottes et courgettes glacées, sauce mousseline Ou Filets de bar, crémeux de petits pois, pommes de terre parfumée Ou Fish and Chips , Mayonnaise Maison</p> <p style="text-align: center;"><u>Desserts :</u> Fondant au chocolat noir, crème anglaise café Ou Œufs à la neige, crème anglaise vanillée Ou Banana Split</p>	20€

Jeudi	21/11 28/11	Midi	<p><u>Entrées :</u> Planche de charcuteries Ou Farandole de quiches (Lorraine, Saumon et Poireau, Méditerranéenne)</p> <p><u>Plats :</u> Poulet cocotte Grand-Mère Ou Fricassée de volaille à l'ancienne, Riz Pilaf Ou Tartare de bœuf, frites</p> <p><u>Desserts :</u> Crème brûlée à la chicorée Ou Mousse légère au chocolat, caramel laitier Ou Planche de fromages du Nord Ou Opéra, crème anglaise</p>	20€
Jeudi	05/12 12/12	Midi	<p><u>Entrées :</u> Tartare de thon Ou Œuf mollet frit, mesclun et mouillette Ou Tarte à l'oignon, mesclun</p> <p><u>Plats :</u> Filet de canard rôti, tomate provençale et gratin Dauphinois Ou Parmentier de confit de canard, cèpes et foie gras, petite salade verte Ou Carré d'agneau persillé, pommes Sarladaises</p> <p><u>Desserts :</u> Gratin de fruits frais au Cognac Mousse légère au chocolat Ou Déclinaison de fromages blanc (<i>Rhubarbe, miel, chocolat, fraises</i>)</p>	20€
Jeudi	19/12	Midi	<p><u>Entrées :</u> Œufs mollets Florentine Ou Pizza aux quatre fromages Ou Jambon fumé et ses tartines à l'ail</p> <p><u>Plats :</u> Bruschetta saumon fumé, chèvre et fèves Ou Risotto au vert, calamars, ail et persil Ou Pâtes au pesto basilic, jambon de Parme et Parmigiano</p> <p><u>Desserts :</u> Tiramisu aux noisettes et caramel beurre salé Ou Panna Cotta citron vert framboises Ou Coupe de glace Napolitaine</p>	20€
Jeudi	16/01 23/01	Midi	<p><u>Entrées :</u> Salade de gésiers et foie gras de canard Ou Calamars encre de seiche à la romaine, sauce Tartare Ou Filets de rouget, fondue de fenouil et sauce vierge</p> <p><u>Plats :</u> Côtelettes d'agneau grillées à l'ail et romarin, pommes Darphin Ou Carré de porc poêlé, pommes Château Ou Poulet rôti, pommes Croquettes</p> <p><u>Desserts :</u> Ananas en carpaccio et rôti Ou Crème brûlée à la pêche Ou Tarte en bandes aux pommes</p>	20€
Jeudi	30/01 06/02	Midi	<p><u>Entrées :</u> Nems maison (<i>Vietnam</i>) Ou Maki au saumon (<i>Japon</i>) Ou Nuggets de poulet (<i>Angleterre et Québec</i>) : sauce soja/curry et Mascarpone/Citron vert</p> <p><u>Plats :</u> Poulet aux épices et coca (États-Unis), rigatoni au Cheddar (<i>Italie</i>) Ou Poulet Teriyaki (laqué au soja nouilles chinoises (<i>Japon</i>))</p> <p><u>Fromages ou desserts :</u> Ronde de fromages européens Ou Café gourmand</p>	20€

Jeudi	13/02 12/03	Midi	<p><u>Entrée :</u> Saucisse de Morteau en brioche sauce Porto Ou Salade de magret de canard, œuf poché Ou Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise</p> <p><u>Plat :</u> Côte de bœuf grillée pour deux, Béarnaise, pommes Dauphines ou Navarin Printanier ou Poulet sauté façon Vallée d'Auge Gratin Dauphinois</p> <p><u>Dessert :</u> Café gourmand Ou Beignets aux pommes sauce caramel ou Tarte Bourdaloue</p>	20€
Jeudi	30/04 07/05	Midi	<p><u>Entrée :</u> Salade Sicilia Ou Saucisse de Morteau en brioche sauce Porto Ou Salade de magret de canard, œuf poché</p> <p><u>Plat :</u> Côte de bœuf grillée (de 500/600g) Béarnaise, pommes Dauphines Ou Navarin Printanier Ou Poulet sauté façon Vallée d'Auge Gratin Dauphinois</p> <p><u>Dessert :</u> Café gourmand Ou Méli-mélo de fromages et salade croquante Ou Beignets aux pommes sauce caramel Ou Mousse au chocolat</p>	20€
Jeudi	28/05	Midi	<p><u>Entrée :</u> Filet de daurade cuit sur la peau, risotto au chorizo Foie gras poêlé au piment d'Espelette, crémeux figues et cèpes</p> <p><u>Plat :</u> Hamburger de canard et Ossau Iraty, grosses frites au couteau</p> <p><u>Dessert :</u> Crêpes flambées ou Suzette Tarte Tatin</p>	20€