

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
5.90 € Plat principal ou 7.90 € Entrée-plat ou Plat-dessert ou 9.90 € Entrée-Plat-Dessert
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(Prix des formules valables jusqu'au 1/01/2023)

Mardi 27 septembre 2022

Crème de pois chiches aux coques et cumin
ou Crème Dieppoise
La sole de nos côtes:
En filet Bonne femme, en gougeonnette, sauce
tartare ou Filets de rouget, fondue de fenouil
Risotto
Panna cotta, coulis de fruits rouges ou Salade de
fruits de saison

Mardi 4 octobre 2022

Tartare de saumon ou Crème
de poivrons aux coques
Le bœuf de race Normande :
Steak grillé et son beurre maître d'hôtel
Pommes allumettes ou Steak sauté Bercy et Flans
de légumes
Paris Brest ou Petit chou praliné

Mardi 18 octobre 2022

Verrine de faisselle poivrée et betterave confite
au miel ou Pressé de tomates et poivrons au
chèvre frais
Pizza Savoyarde ou Pizza saumon et pesto
Crème brûlée, financiers ou Mousse au chocolat

Jeudi 10 novembre 2022

Salade normande
Côte de porc sauce normande
Purée de pommes de terre
Pommes au four et gelée de groseilles

Jeudi 24 novembre 2022

Œufs cocotte à la crème
Steak grillé, beurre d'échalottes
Pommes Château
Assiette de fromages
Glace vanille, caramel beurre salé

16 €

Mardi 6 décembre 2022

Brochette de noix de Saint Jacques
à la plancha, sauce Hollandaise ou Crème de
moules à l'ail et au persil
Joue de boeuf braisée au cacao,
Gratin Dauphinois ou Filet de canard au miel
et aux épices, Pommes Darphin
Bûche de Noël

Mardi 3 janvier 2023

Assiette de saumon fumé ou choux au saumon
fumé et saveurs d'aneth
blanquette de veau à la bière et son riz safrané
ou Blancs de volailles pochés au curry et son
risotto au mascarpone
Charlotte aux fruits rouges ou Bavaois citron-
framboise

Mardi 10 janvier 2023

Potage St Germain ou Potage Conti
Fricassée de volaille au curcuma et son riz pilaf
aux petits légumes ou
Fricassée de volaille aux moules et Polenta
Coeur coulant chocolat noir, glace vanille ou
Bavaois vanille

Mardi 17 janvier 2023

Velouté Du Barry ou Aumônière de pommes à
l'andouille
Sauté de veau Marengo ou Navarin d'agneau au
tandoori
Pâtes fraîches
Mille feuilles ou Biscuit moelleux aux pommes et
sa crème anglaise au cidre

Jeudi 19 janvier 2023

Salade de camembert chaud
Emincé de volaille pochée au curcuma
Flan de légumes
Moelleux au chocolat et crème anglaise

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
Plat principal ou Entrée-plat ou Plat-dessert ou Entrée-Plat-Dessert
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(Nouveaux tarifs affichés au restaurant et lors de vos réservations en ligne)

Mardi 24 janvier 2023

Jeudi 26 janvier 2023

Assiette de jambon de Bayonne **ou** Salade de chèvre chaud
Carbonade Flamande et Panaché de légumes braisés **ou** Jambonnette de volaille à l'orange et Chou braisé
Tarte aux pommes Alsacienne **ou** Tarte aux poires bourdaloue

Salade de chèvre chaud
Emincé de volaille au curry
Mousse de légumes
Brownie et crème anglaise

Mardi 31 janvier 2023

Jeudi 2 février 2023

Menu Breton
Galette aux fruits de mer et fondue de poireau **ou**
Cassolette de la mer
Galette à l'andouille de Guéméné, Camembert **ou**
Galette de sarrasin chèvre et miel, petite salade
Crêpe soufflée à l'hydromel, sauce caramel au beurre salé **ou** Kouign amann

Pamplemousse cerisette
Saumon sauté à l'unilatéral sur fondue de poireau Risotto
Bavarois vanille

Mardi 7 février 2023

Jeudi 9 février 2023

Bavarois d'avocat et saumon fumé **ou** Mousse d'avocat aux langoustines
Escalope de saumon à l'oseille, Quinoa **ou**
Saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux et beurre blanc
Petit Moka et crème anglaise chocolat **ou**
Entremet façon tiramisu

Assiette de poissons fumés
Filet de truite de mer à l'unilatéral sur fondue de poireaux
Polenta
Bavarois rubané

Mardi 28 février 2023 Examen en service

Mardi 7 mars 2023 Examen en service

Petite salade Niçoise **ou** Guacamole de betterave et chèvre frais
Le pavé de boeuf grillé Sauce Béarnaise et Pommes Pont-neuf **ou** Darne de saumon grillée, sauce hollandaise Pommes cocottes
Profiteroles sauce chocolat **ou** Forêt noire

Tartare de truite de mer
Filet de sole Dugléré et Légumes glacés **ou**
Filets de merlan Marguery et Pommes vapeur et légumes glacés
Charlotte aux pommes **ou** Cheesecake

14 € tout compris

14 € tout compris

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
Plat principal ou Entrée-plat ou Plat-dessert ou Entrée-Plat-Dessert
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(Nouveaux tarifs affichés au restaurant et lors de vos réservations en ligne)

Jeudi 9 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023
Assiette de crevettes Filet de merlan Bonne femme Boulgour Tarte aux pommes	Cocktail de crevettes Filets de merlan dieppoise Quinoa Tarte aux poires bourdaloue
Jeudi 23 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023
Salade de magret fumé Navarin aux pommes Crème brûlée et tuiles aux amandes	Salade de gésiers confits Curry d'agneau Riz pilaf Mille feuilles
Mardi 4 avril 2023	Jeudi 6 avril 2023
Feuilletée d'asperges, sauce Hollandaise ou Beignets de langoustines, sauce andalouse Côtelettes d'agneau grillées, jus au thym Ecrasé de pomme de terre à l'ail ou Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise Gratin de pommes de terre Brochette de beignets de fruits et coulis de fruits rouges ou Soupe de fruits de saison	Assiette de jambon de Pays Fricassée de volaille au curry Pâtes fraîches Tarte feuilletée aux fruits
Jeudi 13 avril 2023	Mardi 2 mai 2023
Assiette de jambon de Pays Fricassée de volaille aux primeurs Génoise crème anglaise	Salade composée au buffet Le hamburger "maison" et ses Potatoes ou Burger aux saveurs marine Panna cotta et coulis de fruits rouges ou Ananas marinés aux épices et beignets de bananes

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
Plat principal ou Entrée-plat ou Plat-dessert ou Entrée-Plat-Dessert
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(Nouveaux tarifs affichés au restaurant et lors de vos réservations en ligne)

Mardi 9 mai 2023	Mardi 16 mai 2023
Melon au porto Gigot d'agneau de sept heures et Gratin Dauphinois ou Poulet vallée d'auge et Pomme Duchesse au Livarot, Samossas de légumes Tarte aux fraises ou Soupe de fraises à la menthe et petit sablé gourmand	Coupe de crevettes roses ou Asperges sauce mousseline Saucisson en brioche, sauce porto et assortiment de purées ou Poulet sauté basquaise et Riz nature Mousse au chocolat ou Brioche perdue et Rhubarbe confite
Jeudi 8 juin 2023	Jeudi 15 juin 2023
Tomates mozzarella Burger classique ou végétarien Potatoes maison Salade de fruits frais et mini génoise	Petite salade verte de saison Pizza au choix Smoothie et cookie maison

FIN D'ANNEE SCOLAIRE

**ATTENTION : Les menus de juin sont susceptibles d'être annulés
selon les dates d'examen**