

<p>Déjeuner du Lundi 21.01.2019</p> <p><i>Crème crécy en cappuccino</i> *****</p> <p><i>Curry de volaille à l'indienne</i> *****</p> <p><i>Eclair caramélisé à la crème Chantilly</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 22.01.2019</p> <p>CCF 1CUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>Quiche lorraine</i> *****</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes noisette</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i> *****</p> <p><i>Galette des rois</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 24.01.2019</p> <p><i>Cocktail Florida</i> *****</p> <p><i>Canon d'agneau en croûte d'herbes, spätzles au beurre et asperges vertes étuvées au lard</i> *****</p> <p><i>Riz au lait et coulis de framboise</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 28.01.2019</p> <p><i>Dans une crêperie à la chandeleur...</i></p> <p><i>Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée</i> *****</p> <p><i>Galette de sarrasin complète bretonne</i> *****</p> <p><i>Profiterole de crêpes au chocolat</i></p>
<p>Déjeuner du Mardi 29.01.2019</p> <p>CCF 1CUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>Assiette de poissons fumés</i> *****</p> <p><i>Blanquette de veau safranée et ses pâtes fraîches</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i> *****</p> <p><i>Tarte alsacienne aux pommes</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 31.01.2019</p> <p><i>Chandeleur, les crêpes du monde...</i></p> <p><i>Samossas croustillante à l'indienne aux carottes et au curry de Madras</i> *****</p> <p><i>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs</i> *****</p> <p><i>Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 04.02.2019</p> <p><i>En avance sur le Nouvel an chinois</i></p> <p><i>Pâtés impériaux, salade et menthe fraîche</i> *****</p> <p><i>Porc croustillant à l'ananas, riz parfumé</i> *****</p> <p><i>Beignet de pomme flambé au Soho</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 05.02.2019</p> <p>CCF 1CUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>Crème Dubarry</i> *****</p> <p><i>Navarin d'agneau, pommes à l'anglaise</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i> *****</p> <p><i>Suprêmes d'agrumes et sorbet</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 07.02.2019</p> <p><i>Œuf cocotte au foie gras du Périgord</i> *****</p> <p><i>Escalope de volaille Viennoise, pommes Maxime et ses petits pois à la Française</i> *****</p> <p><i>Tarte frangipane aux poires de la rue Bourdaloue</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 08.02.2019</p> <p><i>Nouvel an chinois</i> <i>Beignets d'escargots façon asiatique</i> *****</p> <p><i>Bo bun</i></p> <p><i>Ou Soupe de poulet au lait de coco</i> *****</p> <p><i>Pavé de saumon laqué au sésame</i></p> <p><i>Ou Emincé de filet de porc au caramel</i></p> <p><i>Embeurrée de chou chinois et riz thaï</i> *****</p> <p><i>Spoon aux fruits exotiques</i></p> <p><i>Ou Tartare d'ananas gingembre menthe</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 11.02.2019</p> <p><i>L'œuf Sophie</i> *****</p> <p><i>Escalope de volaille à la Milanaise et ses tagliatelles fraîches</i> *****</p> <p><i>Chariot de desserts</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 12.02.2019</p> <p><i>Saint valentin des Iles</i> <i>« Kaofé t'i mal » au soleil d'outremer</i> <i>Mises-en bouche du chef</i> <i>Rougail saucisse crevette</i> *****</p> <p><i>Thon à la tahitienne</i> *****</p> <p><i>Poulet boucané</i> <i>Ou</i> <i>Cari de cochon</i> <i>Garniture : palet de patates douces</i> *****</p> <p><i>Cylindre de riz au lait de coco, sorbet mangue</i> <i>Ananas flambé au rhum</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 14.02.2019</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 15.02.2019</p>	<p>Déjeuner du Lundi 04.03.2019</p>	<p>Déjeuner du Mardi 05.03.2019</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

<p>Saint Valentin</p>	<p>Gastronomie en Benelux <i>Croquettes à la crevette</i> ***** <i>Consommé couronné</i> Ou Assiette de la mer du nord ***** <i>Sole meunière au vert</i> Ou Waterzooi de poulet Gantois <i>Pommes frites et chicon braisé</i> ***** <i>Gaufre Bruxelloise, sauce chocolat Belge et quenelle de glace au Spéculoos</i> Ou Chocolat Liégeois</p>	<p>Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun ***** Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuitité ***** Ile flottante au caramel</p>	<p><i>Auvergne et Rhône-Alpes</i> <i>Mises-en bouche du chef</i> <i>Tartine de cervelle des canuts</i> ***** <i>La tartiflette « revisité »</i> ***** <i>Les petits choux farcis à l'agneau confit</i> Ou <i>Suprême de volaille de Bresse aux morilles</i> <i>Garniture : légumes d'hivers rôtis</i> ***** <i>Le parfait glacé aux pralinés</i> <i>Poires caramélisées et flambées</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 07.03.2019</p> <p>Méli-mélo de verdure, camembert frit et sa confiture d'oignons *****</p> <p>Tournedos de dinde, sauce au poivre vert, pommes sarladaise et son fagot de haricots verts *****</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 08.03.2019 Week-end à Rome... <i>Italian stromboli</i> ***** <i>Carpaccio de daurade</i> Ou Chiffonnade de jambon italien ***** <i>Involcini de limande de sole en robe verte</i> Ou Osso bucco à la coppa et aux agrumes <i>Risotto</i> ***** <i>Sabayon aux minis babas au Limoncello</i> Ou Poire flambée à la Grappa <i>Quenelle glacée au tiramisu</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 11.03.2019</p> <p>Sardines comme des bonbons sur frisée *****</p> <p>Tournedos de bœuf sauté façon Mascotte *****</p> <p>Poire Belle-Hélène</p>	<p>Déjeuner du Mardi 12.03.2019 Catalogne Occitane comme chez « Gégé » <i>Mises-en bouche du chef</i> ***** <i>Escalivade de légumes</i> ***** <i>Boules de picolats</i> Ou <i>Le lapin au cacao façon « Rigarda »</i> <i>Garniture : haricots confits</i> ***** <i>Le roulé Catalan dit « bras de gitan »</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 14.03.2019</p> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 15.03.2019 Saint Patrick in the Ireland and United Kingdom <i>Mini scone au cheddar et aux figues</i> ***** <i>Avocat aux crevettes, sauce cocktail au whisky</i> Ou Shrimps cocktail sur pancakes au petits pois façon blinis ***** <i>Fish and chips</i> Ou Bœuf Wellington, pommes fondantes ***** <i>Banoffee pie</i> Ou Cheese-cake, coulis de fruits rouges cerises flambées</p>	<p>Déjeuner du Lundi 18.03.2019</p> <p>Croustillant de St Marcelin sur doucette assaisonnée *****</p> <p>Coquelet Cocotte de nos Grand-mères *****</p> <p>Poire pochée à la lie de vin rouge, craquant aux fruits secs</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.03.2019</p> <p>Tartare de bar à la tahitienne *****</p> <p>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne *****</p> <p>Forêt noire</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

<p>Déjeuner du Vendredi 22.03.2019 Les côtes Portugaises <i>Tartare de morue fraîche à l'aïoli et au persil plat</i> ***** <i>Salade de sardine à l'escabèche</i> Ou Calamar farci à la portugaise ***** <i>Steak de thon grillé, beurre d'anchois</i> Ou Filet mignon de porc Alentejana aux amandes de mer <i>Frites aux saveurs d'olive et sa fondue de tomates et poivrons confits au Madère</i> ***** <i>Pastel de nata</i> Ou Salade de fruits frais Quenelle de glace à la cannelle</p>	<p>Déjeuner du Lundi 25.03.2019 Œuf cocotte à la julienne de légumes, fine tranche de jambon ***** Steak au poivre et sa salade de pousses d'épinard aux amandes, gratin de pommes de terre ***** Génoise façon "Framboisier"</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.03.2019 Croustillant de jambon de Bayonne basquaise à l'œuf cassé ***** Merlan frit en colère sauce tartare, endive braisée et pomme vapeur ***** Gâteau grand siècle</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 29.03.2019 Le long des îles grecques <i>Biscotte de radis et tarama</i> ***** <i>Salade grecque à la feta frite</i> Ou Assiette de Mezédès et sa Pita ***** <i>Loup "planché" à la tomate et aux olives flambé à l'Ouzo</i> Ou Souvlakia (Brochettes de viandes et de fruits de mers marinés) <i>Patates fournou et courgettes grillées</i> ***** <i>Baklava</i> Ou Faisselle de fromage frais aux fruits rouges Quenelle de glace au yaourt et au miel</p>
<p>Déjeuner du Lundi 01.04.2019 Pétoncles sautés à l'escabèche sur lit de mâche ***** Faux filet grillé, beurre "Café de Paris", pommes steak house et maïs ***** Chocolat Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 04.04.2019 Assortiment de petits légumes Athéniens ***** Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette ***** Tulipe de fraise Nina</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 05.04.2019 Escale en Espagne <i>Patatas Bravas</i> ***** <i>Supions à la plancha, écume de rouille</i> Ou Assiette de charcuterie Ibérique ***** <i>Paëlla Valenciana</i> Ou Carré de porc poêlé au Malaga et aux raisins, chips d'aubergine et fèves à la Castillane ***** <i>Crème Catalane</i> Ou Fraises sautées au poivre vert sur pain perdu Quenelle de glace au Turrón d'Alicante</p>	<p>Déjeuner du Lundi 08.04.2019 Pizzeria Tomate mozzarella "di buffala" ***** Pizza reine et sa roquette ***** Tiramisu aux fraises</p>
<p>Déjeuner du Jeudi 11.04.2019 Brandade de chèvre frais et betterave ***** Loup grillé, beurre d'anchois et sa ratatouille Niçoise ***** Tarte au citron aux brisures de meringue croquante</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 12.04.2019 CCF TCUI CSR Tables de 4 et 2 <i>Feuilleté d'asperges sauce mousseline</i> Ou Assiette de Charcuteries de nos régions ***** <i>Pavé de saumon grillée à la marseillaise</i> Ou Jambonnette de volaille farcie sauce Mâconnais ***** <i>Légumes primeurs</i> ***** <i>Profiteroles au chocolat</i> Ou <i>Abricots flambés glace vanille</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 29.04.2019 Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 30.04.2019 Cuisine du « marché » Mises-en bouche du chef ***** <i>Panacotta d'asperge et de saumon fumé</i> ***** <i>Quasi de veau rôti basse température, jus des sucs et huile de noisette</i> Ou <i>Pavé de Julienne « vapeur » en habit vert, beurre rouge.</i> <i>Garniture : Méli-mélo de petits légumes printaniers</i> ***** <i>Verrine de fruits frais, vinaigrette vanillé et sabayon à l'anis</i></p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

<p>Déjeuner du Jeudi 02.05.2019</p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i> *****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan et tagliatelles de courgettes</i> *****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 03.05.2019 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>Feuilleté d'œufs brouillé Magda</i> Ou <i>Avocat aux crevettes, sauce cocktail au whisky</i> *****</p> <p><i>Dos de cabillaud à l'oseille</i> Ou <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes</i></p> <p><i>Carottes fines et Spätzles</i> *****</p> <p><i>Paris Brest revisité</i> Ou <i>Faisselle du forez et cerises flambées</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 06.05.2019</p> <p><i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i> *****</p> <p><i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Meringues fraises-Chantilly</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 07.05.2019 <i>Cuisine du « marché »</i> <i>Mises-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Grecs de légumes et sardines marinés</i> *****</p> <p><i>Sole limande meunière, « classique » pommes vapeur</i> Ou <i>Petits légumes farcis, jus vinaigre de vin vieux</i> *****</p> <p><i>Nage de fraise, sorbet fromage blanc et meringue</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 09.05.2019</p> <p><i>Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline</i> *****</p> <p><i>Emincé de magret de canard marchand de vin et ses pommes sautées à cru, salsifis au jus</i> *****</p> <p><i>Entremet au chocolat, crème anglaise</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 10.05.2019 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</i> Ou <i>Tartare de saumon frais</i> *****</p> <p><i>Limande de sole sautée meunière</i> Ou <i>Jambonnette de volaille vallée d'Auge</i></p> <p><i>Ecrasé de pommes de terre à l'ail doux et son flan de carotte</i> *****</p> <p><i>Tarte alsacienne</i> Ou <i>Pêche flambée et son pain perdu</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 13.05.2019</p> <p><i>Wrap au pesto et à la mozzarella</i> *****</p> <p><i>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées</i> *****</p> <p><i>Cupcake chocolat noir, glaçage Spéculoos</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 14.05.2019 <i>Cuisine du « marché »</i> <i>Mises-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Notre veau fait ça « tête »</i> *****</p> <p><i>Carré d'agneau rôti jus de courgette, feuille à feuille de pommes de terre</i> Ou <i>Blanc de lieu jaune asperge verte et gnocchi de ricotta</i> *****</p> <p><i>Sablé breton, framboise et dentelle</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 16.05.2019</p> <p><i>Carpaccio de daurade et saumon aux aromates</i> *****</p> <p><i>Magret de canard au miel et citron, brocolis et frites de polenta</i> *****</p> <p><i>Profiteroles à la Bordelaise</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 17.05.2019 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>Tarte à la ricotta et aux légumes nouveaux</i> Ou <i>Assiette Scandinave</i> *****</p> <p><i>Bar grillé, ratatouille Niçoise, pomme anglaise</i> Ou <i>Entrecôte double grillée sauce béarnaise, pommes Pont-neuf</i> *****</p> <p><i>Chou chantilly caramélisé</i> Ou <i>Banane flambée, glace vanille</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 20.05.2019 A VOIR SELON TRAVAUX</p> <p><i>Moules froides aux herbes du jardin</i> *****</p> <p><i>Steak Tartare ou à cheval et ses pommes Dauphines, salade de cresson</i> *****</p> <p><i>Tiramisu</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 21.05.2019 <i>Mises-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Gaspacho de tomates et chèvre frais et condiments</i> *****</p> <p><i>Entrecôte double Grillée sauce béarnaise, grosse frite de panisse</i> Ou <i>Pavé de maigre snacké, jus d'une basquaise et tian de légumes</i> *****</p> <p><i>Financier aux fraises, sorbet fraise basilic</i></p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

Page 4

Déjeuner du Vendredi 24.05.2019
A VOIR SELON TRAVAUX

Menu surprise
Pensez à réserver

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)
