

Nous vous proposons trois formules :

- **Formule brasserie** : vous consommez à la carte
- **Formule restaurant** : c'est un menu fixe
- **Formule gastronomique** : uniquement le jeudi soir sur réservation

Dans tous les cas, nous vous conseillons de réserver au 02.47.23.46.25

- **Tous**
- [Brasserie](#)
- [Restaurant](#)
- [Restaurant Jeudi soir](#)

2015-04 ▼

- lun  
25  
Fév  
2019

## **BRASSERIE**

Cocktail de crevettes à l'orange

ou

Salade d'endives et noix, crème de parmesan, pancetta croustillante

---0---

Pavé de poisson sauce Cuba, lentilles au lard

---0---

Verrine Mascarpone café

- mar  
26  
Fév  
2019

## **RESTAURANT**

Assiette de charcuterie

---0---

Filet de daurade sauce au curry, riz aux amandes et pistaches

---0---

Tarte au fromage blanc et agrumes

## **BRASSERIE**

Chou-fleur croquant, chèvre et parmesan

ou

Quinoa au citron confit

---0---

Suprême de pintade aux cèpes, pommes de terre à la tome fraîche

---0---

Fondant au chocolat, glace et coulis de fruits

- jeu  
28  
Fév  
2019

## **RESTAURANT**

Quiche des pêcheurs

---0---

Fricassée de volaille au vin blanc de Touraine, tagliatelles et julienne de légumes

---0---

Trilogie d'ananas (compotée, ananas flambé, glace ananas)

- **BRASSERIE**

Velouté de champignons

---0---

Lapin à la moutarde

Pâtes fraîches

---0---

Compotée de poire à la crème au chocolat

ou

Tartare d'ananas à la menthe, sorbet citron vert

- ven  
01
- Mar  
2019

## RESTAURANT

Salade et œuf poché

---0---

Hamburger végétarien

---0---

Banoffee pie

(tarte banane caramel chantilly

-

- BRASSERIE

Salade Caesar

---0---

Burger des élèves

(fabrication maison)

Pommes allumettes

---0---

Brownie et glace vanille

- lun  
04  
Mar  
2019

## BRASSERIE

Gnocchis Parisienne

---0---

Navarin d'agneau aux pommes

---0---

Coupe pralinée

ou

Mille et une nuits

- mar  
05  
Mar  
2019

## **RESTAURANT**

Crevettes flambées à l'ouzo

Houmous, tomates et poivrons confits

---0---

Escalope de volaille panée au parmesan, spaghetti au pesto

---0---

Ananas flambé

- **BRASSERIE**

Coleslaw au haddock

---0---

Blanquette de veau à la noix de coco, riz à la vanille

---0---

Panna cotta passion à l'ananas flambé

ou

Poire pochée au thé et son sorbet

- jeu  
07  
Mar  
2019

## **BRASSERIE**

Complet

- **RESTAURANT**

Complet

- ven  
08  
Mar  
2019

## RESTAURANT

Pièce lard rôti, compotée d'oignons

---0---

Cabillaud au safran (court mouillement)

endives, épinards

---0---

Pommes flambées au Calvados, glace aux noix

### • BRASSERIE

Croustillants au thon et œufs durs, salade mélangée.

---0---

Cassoulet de Toulouse

---0---

Tartare d'ananas

ou

Banana Split

- lun  
11  
Mar  
2019

### BRASSERIE

Salade de chou-fleur de Bretagne croquant

ou

Assiette Italienne

---0---

Râble de lapin aux pruneaux

---0---

Tarte au chocolat

- mar  
12  
Mar  
2019

## RESTAURANT

Tartare de saumon

---0---

Onglet à l'échalote, pommes sautées aux champignons et lardons

---0---

Bavarois vanille-fruits de la passion

- **BRASSERIE**

Millefeuille pomme, Camembert et galette de sarrasin

ou

Salade lyonnaise

---0---

Sauté de porc aigre-doux, chowmein

---0---

Tarte au citron

- jeu  
14  
Mar  
2019

## BRASSERIE

Complet

- **RESTAURANT**

Complet

- ven  
15  
Mar  
2019

## RESTAURANT

Queues de crevettes, riviera de mangue

---0---

Pintadeau rôti

Pommes cocotte

---o---

Tarte citron

- **BRASSERIE**

Salade de rillons chèvre chaud au miel

ou

Tartine de suprême de poulet aux pignons de pin

---o---

Pavé de saumon grillé à l'oseille

Linguine

---o---

Fondant au chocolat, lait d'amandes et fruits rouges

- lun  
18  
Mar  
2019

**BRASSERIE**

Tarte au Maroilles

---o---

Saumon au Noilly Prat

Fondue de poireaux

---o---

Pomme confite à la sauge

ou

Dame Blanche

- mar  
19  
Mar  
2019

## **RESTAURANT**

Salade aux gésiers confits et foies de volailles au vinaigre de framboise

---0---

Assortiment de poissons grillés (en fonction du marché) Sauce à l'anis, riz safrané

---0---

Banana split

### • **BRASSERIE**

Tarte aux sardines

---0---

Chili con carne

---0---

Café gourmand

ou

Litchis flambés et glace coco

- jeu  
21  
Mar  
2019

### **BRASSERIE**

Rillettes de maquereau, crémeux de chou-fleur

ou

Mousseline de lentilles corail au curry

---0---

Poulet cocotte grand-mère

---0---

Paris-Brest

### • **RESTAURANT JEUDI SOIR**

Champagne



Amuse bouche

---0---

Fine terrine de sandre et saumon, noix de Saint Jacques au Champagne

---0---

Coq au vin Pinot noir

Pommes Saint Florentin et mousseline de petits pois

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Mousse de framboises aux biscuits de Reims

*Tarif spécifique : 27 €*

- ven  
22  
Mar  
2019

## **RESTAURANT**

Œuf mollet et sa garniture de saison

---0---

Bavette à l'échalote

Légumes de saison glacés

---0---

Ananas rôti sur Panna cotta passion

- **BRASSERIE**

Tarte fine aux lisettes marinées, tapenade et crème de tomates

---0---

Brochette de poulet et crevettes tandoori, sauce blanche à la coriandre.

Compotée d'aubergines et courgettes

---0---

Pain perdu à l'ananas flambé

ou

Verrine Mangue, coco, pamplemousse

- lun  
25  
Mar  
2019

### **BRASSERIE**

Soupe d'avocats au piment d'Espelette, noix de pétoncles flambées au whisky

---0---

Sauté de veau à la Guinness, légumes glacés

---0---

Crème au Bailey's

- mar  
26  
Mar  
2019

### **RESTAURANT**

Salade d'hiver

---0---

Coquelet grillé à l'américaine sauce diable, tête de champignon farcie, tomate au basilic et pommes allumettes

---0---

Crumble aux fruits rouges, sorbet melon

- **BRASSERIE**

Purée de lentilles, crème de Comté et chips de lard

ou

Tiramisu chèvre pesto

---0---

Marmite dieppoise

---0---

Tarte au chocolat

- jeu  
28  
Mar  
2019

### Restaurant Jeudi soir

Saint-jacques snackée crème de ciboulette

--0--

Andouillette de sandre aux escargots, beurre blanc

--0--

Pavé aux poivres, pommes dauphine

--0--

Le plateau de fromages affinés

--0--

Poire pochée à l'angélique, crumble et crème anglaise

Prix 28€, uniquement sur réservation

25 places disponibles

- **BRASSERIE**

Feuilleté aux champignons

---0---

Darne de saumon grillée, béarnaise

Pommes anglaises

---0---

Poêlée de pommes et poires, crumble de noisettes

ou

Coupe ardéchoise

- ven  
29  
Mar  
2019

### **RESTAURANT**

Croustillant de chèvre sur mesclun

---0---

Bar au beurre

Asperges et petits pois

---0---

Œufs à la neige

-

- **BRASSERIE**

Verrine d'avocat aux crevettes

Sauce cocktail

ou

Salade niçoise

---0---

Suprême de pintade persillé

Poêlées de légumes de printemps et pleurotes

---0---

Poire pochée aux épices et sablé breton, caramel salé et glace citron

- lun  
01  
Avr  
2019

**BRASSERIE**

Boudin aux deux pommes

---0---

Truite aux amandes

Riz arlequin

---0---

Salade de fruits exotiques

- mar  
02  
Avr  
2019

**RESTAURANT**

Soupe de courgettes glacée au chèvre et poivrons

---0---

Rouelle d'agneau grillée crème de persil à l'ail doux, mousseline de fèves et tomate farcie à l'aubergine

---o---

Ananas flambé

- **BRASSERIE**

Salade shogun

---o---

Suprême de volaille à la vanille, banane plantain

---o---

Crème d'orange aux épices

ou

Pêches flambées

- jeu  
04  
Avr  
2019

**RESTAURANT**

Bavarois de courgettes et tartare de crevettes et pétoncles au basilic, vinaigrette safranée

---o---

Osso bucco de dinde braisé à la napolitaine, pommes darphin et poêlée de légumes de saison

---o---

Brioche perdue, ananas flambés et glace noix de coco

- **BRASSERIE**

Salade frisée aux gésiers

ou

Tartine savoyarde

---o---

Navarin d'agneau

Légumes de saisons

---o---

Crêpes Chantilly, sauce chocolat

- ven  
05  
Avr  
2019

## RESTAURANT

Crevettes, beurre d'ail, crème d'épinards

---0---

Lapin à la moutarde

Pâtes fraîches

---0---

Mangue flambée au rhum et lait de coco

- BRASSERIE

Gaspacho au fenouil confit et crevettes au basilic

---0---

Filet de daurade royale grillé sauce paloise

Flan de courgettes et pommes duchesse

---0---

Litchis flambés et leur glace

ou

Nage d'agrumes vanillée

- mar  
23  
Avr  
2019

## RESTAURANT

Tomate mozarella

----0----

Médallions de lotte en robe de lard, sauce New-Burg

(sauce américaine crémée),

couscous de légumes

---0---

Sablés aux kiwis et banane sauce chocolat

- **BRASSERIE**

Asperges

---0---

Médailillon de veau Duroc, pommes noisette et flan de chou-fleur

---0---

Ananas flambé et sa glace

ou

Crumble de fraises

- jeu  
25  
Avr  
2019

**BRASSERIE**

Pièce de lard sautée,

petits pois et navets

---0---

Merlu au basilic

Petite ratatouille

---0---

Soupe de fruits rouges

ou

Pain perdu, caramel au beurre salé, glace

- ven  
26  
Avr  
2019

**RESTAURANT**

Verrine nordique

---0---

Fricassée de volaille  
Légumes glacés à blanc

---0---

Coupe glacée, chantilly

- **BRASSERIE**

Marinade d'avocat exotique, crevettes flambées

ou

Gaspacho et sa mousse de basilic

---0---

Curry d'agneau au lait de coco

Riz Madras

---0---

Crème brûlée à la lavande et au romarin

- lun  
29  
Avr  
2019

**BRASSERIE**

Queues de crevettes flambées à l'anis, fenouil cuit à la verticale

ou

Assiette nordique

---0---

Travers de porc au gingembre, gratin de patates douces

---0---

Tarte aux fruits

- mar  
30  
Avr  
2019

**RESTAURANT**

Blinis (sans gluten) de saumon en tartare, asperges vertes et ricotta à la coriandre



---0---

Entrecôte grillée sauce béarnaise

Tomate farcie aux légumes de saison, pommes gaufrette

---0---

Pêche Melba

- **BRASSERIE**

Tartare melon, féta et concombre à la menthe

ou

Bruschetta aux tomates rôties

---0---

Suprême de poulet basquaise

---0---

Tarte bourdaloue

- jeu  
02  
Mai  
2019

- **RESTAURANT**

Tartare de haddock, crème acidulée

----0----

Blanquette d'agneau au Roquefort, tagliatelles fraîches maison

----0----

Couronne de fruits rouges

- **BRASSERIE**

Salade niçoise

ou

Carpaccio de poisson aux agrumes

---0---

Magret de canard

Sauce bordelaise

Pommes noisettes

---o---

Tarte citron

- ven  
03  
Mai  
2019

## **RESTAURANT**

Goujonnettes de cabillaud, sauce tartare

---o---

Pavé de saumon à l'unilatérale

Artichaut, pomme de terre primeur

---o---

Tiramisu aux fruits rouges

- **BRASSERIE**

Tarte aux poireaux, au chèvre et tomates confites

---o---

Filet de daurade sauté sur peau, beurre Nantais

Riz pilaf

---o---

Poire flambée façon Belle Hélène

ou

Nuage Tutti frutti

- lun  
06  
Mai  
2019

## **BRASSERIE**

Salade Piémontaise

---0---

Pavé de cabillaud sauce Maracuja

---0---

Ananas Cayenne en compote, sorbet pommes verte

ou

Fraises et framboises melba

- mar  
07  
Mai  
2019

## **RESTAURANT**

Tartare de tomate au thon

---0---

Cuisse de caneton braisée fondante à l'orange, pommes Saint-Florentin

(pommes croquettes panées aux vermicelles)

---0---

Pana cotta au melon et fraises à la menthe

- **BRASSERIE**

Crevettes, rivièra mangue et avocat

ou

Trilogie de poivrons au chèvre

---0---

Lotte rôtie en croûte d'arachide et saté, ratatouille niçoise

---0---

Tarte aux fraises

- jeu  
09  
Mai  
2019

## **BRASSERIE**

Quiche saumon épinards

---0---

Steak grillé

Pommes cocotte

---0---

Fraises melba

ou

Crumble coco mangue banane

- ven  
10  
Mai  
2019

## **RESTAURANT**

Quinoa au citron confit, pesto de roquette

---0---

Pavé de bœuf, sauce Béarnaise

Pommes pont neuf

---0---

Tarte aux pommes

- **BRASSERIE**

Bavarois d'asperges vertes, crevettes et pétoncles persillés

Chips de pancetta

---0---

Pavé de cabillaud skreï en croûte d'herbes sauce vin blanc au safran.

Niçoise de légumes au cumin

---0---

Trilogie de fraises

ou

Tiramisu

- lun  
13  
Mai

2019

## **BRASSERIE**

Tartine espagnole

ou

Chipirons aux olives

---o---

Suprême de pintadeaux aux champignons Purée à la tome fraîche

---o---

Choux aux fraises

- mar  
14  
Mai  
2019

## **RESTAURANT**

Mille-feuille d'omelette aux champignons, crème de petits pois et tomates confites

--o--

Escalope de truite de mer aux condiments et aromates

Risotto crémeux au parmesan

--o--

Fraises melba

- jeu  
16  
Mai  
2019

## **BRASSERIE**

Salade tourangelle

ou

Bruschetta aux tomates rôties

---o---

Poisson à l'américaine

Riz pilaf

---0---

Coupe glacée chantilly (vanille, fraise)

- ven  
17  
Mai  
2019

## RESTAURANT

Feuilleté d'asperges, sauce maltaise

---0---

Jambonnettes de volailles

Flan de légume

---0---

Soupe de fraises, sorbet citron vert

- lun  
20  
Mai  
2019

## BRASSERIE

Asperges

---0---

Médailles de porc au paprika, tagliatelles

---0---

Soupe de fruits rouges au Campari ou

Banana split

- mar  
21  
Mai  
2019

## RESTAURANT

Melon à l'italienne

--0--

Pavé de rumsteak au poivre, pommes allumettes

--0--

Éclair aux fraises et framboises, mousse mascarpone au citron vert et basilic

- jeu  
23  
Mai  
2019

### BRASSERIE

Œuf poché, fondue de tomates et oignons

---0---

Pintadeau rôti

Jardinière de légumes

---0---

Soupe de fraises au basilic, sorbet menthe

ou

Café ou chocolat liégeois

- ven  
24  
Mai  
2019

### RESTAURANT

Gaspacho tomate et mousse de basilic

---0---

Raie aux câpres

Fondue de tomates, fine ratatouille

---0---

Tarte aux fraises

- lun  
27  
Mai  
2019

### BRASSERIE

Gaspacho andalou

---0---

Pavé de Mérou en croute de chorizo à la madrilène

---0---

Soupe de melon épicée à la framboise

ou

Fraises melba

- mar  
28  
Mai  
2019

## **RESTAURANT**

Bavarois d'asperges vertes, crème de tomate et chips de pancetta

--0--

Mixed-grill sauce à la diable

--0--

Fontainebleau aux fruits