

Semaine du 01/09/2025 au 05/09/2025

Lundi 01/09

Restaurant fermé

Mardi 02/09

Restaurant fermé

Mercredi 03/09 *Menu à la carte*

Salade de scampis croquants, vinaigrette aux fruits de la passion

Champignons farcis au beurre d'ail

Tartare de saumon et de St Jacques

Entrecôte béarnaise, salade mixte, pommes frites

Magret de canard sauce chocolat pimentée, polenta

Carré d'agneau, tomate persillée, haricots sautés, sauce montée au beurre, pdt.

Moelleux aux amandes et aux framboises, crème anglaise

Crème catalane

Tartelette aux spéculoos, crème anglaise

Jeudi 04/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Vendredi 05/09

Friture de poisson à l'encre de seiche, saucé ailée et pimentée

Conchiglioni farcis, gâteau d'aubergines, cèpes, coulis de tomates

Tartelette aux pignons de pin, glace au café

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 08/09/2025 au 12/09/2025

Lundi 08/09

Soupe de céleri et scampis aromatisés au curry

Osso-Buco classico, tagliatelles au beurre

Moelleux au chocolat

Allergènes : 1-2-3-5-7-9-12

Mardi 09/09

Tartelette de filet de rouget, tapenade, copeaux de parmesan

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Frangipane aux fruits rouges

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 10/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Jeudi 11/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Vendredi 12/09

Tartare de cabillaud, poivrons, vinaigrette au vinaigre balsamique

Mignon de porc, rosace d'aubergines et courgettes, épinards à l'ail, patatas bravas

Gâteau aux amandes, noisettes et zestes de citron, crème anglaise

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 15/09/2025 au 19/09/2025

Lundi 15/09

Ballotins d'asperges au jambon d'Ardenne

Loup de mer aux fines herbes et caponata de légumes, tagliatelles al pesto

Sabayon et biscuits aux amandes

Allergènes : 1-3-5-8-14

Mardi 16/09

Cappuccino de tomates, courgettes et crevettes grises

Brochette de cabillaud citronnée, purée de brocoli

Paris-Brest

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 17/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Jeudi 18/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Vendredi 19/09

Samossas de légumes et volaille, sauce raïta

Mijoté d'agneau aux épices, riz basmati

Mille feuilles de flan au lait de coco

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 22/09/2025 au 26/09/2025

Lundi 22/09

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce au citron, pommes de terre sautées, jeunes carottes glacées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : 1-2-3-5-8-11-12

Mardi 23/09

Salade de roquette à l'huile de truffe, copeaux de parmesan, aiguillettes de magret de canard, sorbet framboises

Entrecôte grillée, pâtes sautées au pesto, petite salade

Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 24/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Jeudi 25/09

Menu à la carte - Voir 03/09

Vendredi 26/09

Soupe de seiche

Brochette d'agneau, aubergines, concassé de tomates et feta, rizotto de pâtes grecques à la courgette

Gâteau aux agrumes et à la cannelle

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 29/09/2025 au 03/10/2025

Lundi 29/09

Brick de poireaux et crevettes grises parfumées au curry

Côtelette de porc aux pickles, purée de légumes de saison

Gâteau au chocolat

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-12

Mardi 30/09

Soupe d'automne aux patates douces et châtaigne

Tournedos de canard aux figues, pommes chips

Tartelette catalane aux framboises, noisettes, crème anglaise

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 01/10 *Menu à la carte*

Assiette nordique

Toast aux champignons et foie gras

Frisée aux lardons

Civet de sanglier aux fruits rouges, pommes croquettes

Filet de dorade à l'ostendaise, pdt nature

Carrée d'agneau, pdt, pancetta, caviar d'aubergines

Cheesecake figues-ramboises, coulis de fruits

Mousse chocolat-café

Gratin de pommes et poires aux amandes effilées

Jeudi 02/10

Menu à la carte - Voir 01/10

Vendredi 03/10

Tourte à la viande, mesclun sauce vinaigrette

Magret de canard, miel, gingembre et noisette, polenta frite

Cheesecake, coulis aux fruits de la passion

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 06/10/2025 au 10/10/2025

Lundi 06/10

Gambas sautées au romarin et piments

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta parfumée à la sauge

Tartelette à la framboise

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-12

Mardi 07/10

Papillote de scampis au basilic

Poussin grillé accompagné d'une rondelle de beurre au citron et persil, palette de légumes, pommes gaufrettes

Cheesecake aux spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 08/10

Menu à la carte - Voir le 01/10

Jeudi 09/10

Menu à la carte - Voir le 01/10

Vendredi 10/10

Salade de pommes de terre aux crevettes

Tajine de jarret de veau aux champignons, semoule aromatisée à la menthe et coriandre, fruits secs

Crêpe aux mille-trous

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 13/10/2025 au 17/10/2025

Lundi 13/10

Filet de Saint Pierre aux trois herbes

Entrecôte beurre maître d'hôtel, tomate au four et pommes frites

Beignets aux pommes et cannelle, crème anglaise

Allergènes : 1-3-4-5-8-12

Mardi 14/10

Soupe de pleurotes, toast au foie de canard

Sole à l'ostendaise, pdt nature persillées

Forêt noire

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 15/10

Menu à la carte - Voir 01/10

Jeudi 16/10

Menu à la carte - Voir 01/10

Vendredi 17/10

Soupe de coques et saumon fumé

Travers de porc laqué, salade verte et maïs, pommes de terre rôties

Carré aux noix de pécan

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 03/11/2025 au 07/11/2025

Lundi 03/11

Restaurant fermé

Mardi 04/11

Restaurant fermé

Mercredi 05/11

Restaurant fermé

Jeudi 06/11

Menu à la carte - Voir 01/10

Vendredi 07/11

Menu à la carte - Voir 01/10

Semaine du 10/11/2025 au 14/11/2025

Lundi 10/11

Moules et coquilles Saint Jacques aux pousses d'épinards

Feuille de chou farcie à l'ancienne, polenta à la ciboulette

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Allergènes : 1-2-3-4-7-12-14

Mardi 11/11

Congé

Mercredi 12/11

Restaurant fermé

Jeudi 13/11

Menu à la carte

Beignets de gambas sauce à la truffe

Terrine de sandre sauce à l'estragon

Salade de magret de canard fumé à la noisette et aux pommes, copeaux de foie gras

Filet de biche sauce à l'ancienne, polenta aux champignons et lardons

Dos de cabillaud, purée de céleri rave, sauce à l'anis étoilé

Tagliata de bœuf, roquette, tomates, pâtes rôties

Panacotta aux fruits de la passion

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Tarte aux pommes, glace vanille

Vendredi 14/11

Menu à la carte - Voir 13/11

Semaine du 17/11/2025 au 21/11/2025

Lundi 17/11

Curry de crevettes roses au lait de coco

Côtes d'agneau marinées au thym et asperges, gratin dauphinois

Eclair au chocolat et crème anglaise

Allergènes : 1-2-3-5-7-12

Mardi 18/11

Consommé de volaille, julienne de légumes et profiteroles au foie gras

Saumon pata negra aux poireaux et aux câpres, purée de courgette

Gâteau de poires au moelleux au chocolat

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 19/11

Restaurant fermé

Jeudi 20/11

Menu à la carte - Voir 13/11

Vendredi 21/11

Menu à la carte - Voir 13/11

Semaine du 24/11/2025 au 28/11/2025

Lundi 24/11

Petit filet d'agneau et foie gras façon Rossini

Boulettes au citron à l'oriental et tomate gratinée, risotto aux petits pois

Profiteroles aux poires et amandes grillées

Allergènes : 1-3-5-7-8-12

Mardi 25/11

Filet de bar à l'huile d'agrumes et poivre rose, petite salade champêtre

Râble de lapereau au beaufort, galettes et pdt romarin

Matafan aux pommes

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 26/11 *Stage*

Restaurant fermé

Jeudi 27/11 *Stage*

Restaurant fermé

Vendredi 28/11

Saumon à l'aneth et au fenouil sauce moutarde

Cerf sauce brune au poivre vert, polenta, gratin de choux-rave

Amandes, pommes

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 01/12/2025 au 05/12/2025

Lundi 01/12

Poisson et fenouil vapeur à la bière blanche

Médaille de veau, carottes jaunes au basilic

Crêpe parfumée au Grand Marnier, glace vanille

Allergènes : 1-2-3-5-7-12

Mardi 02/12

Soupe de scampis à la badiane

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots et parmesan, galettes de pain au lard

Tarte au Nillou

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 03/12 *Stage*

Restaurant fermé

Jeudi 04/12 *Stage*

Restaurant fermé

Vendredi 05/12

Gambas à la mexicaine

Brochette de volaille marinée et grillée, poêlée de légumes, risotto de maïs

Salade de fruits aromatisée aux épices et vin

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Semaine du 08/12/2025 au 12/12/2025

Lundi 08/12

Soupe légère aux pois, moules et chair de crabe

Daube de bœuf à l'ancienne, pommes de terre tournées

Gâteau à la ricotta

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mardi 09/12

Beignets de thon au coulis de tomates

Tajine de volaille aux aubergines, dattes et pistaches, couscous perlé

Île flottante à la rose

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 10/12

Restaurant fermé

Jeudi 11/12

Menu à la carte

Voir le menu du 13/11

Vendredi 12/12

Voir le menu du 13/11

Semaine du 15/12/2025 au 19/12/2025

Lundi 15/12

Rosace de pommes de terre et tartare de thon

Navarin d'agneau aux petits navets et pommes de terre tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : 1-3-4-5-7-8-12

Mardi 16/12

Velouté de potimarron à l'emmental, croquants au fromage et graines de moutarde

Poulet à l'écrevisse, galettes de maïs épicées

Tarte tatin à la vanille et au caramel laitier

Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-12-14

Mercredi 17/12

Restaurant fermé

Jeudi 18/12

Menu à la carte

Voir le menu du 13/11

Vendredi 19/12

Restaurant fermé

Joyeuses fêtes de fin d'année,

Bonnes vacances

&

Rendez -vous en janvier 2026.