

# DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)  
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude

Evolution des tarifs au 1<sup>er</sup> janvier

Mardi 24 septembre 2024	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre 2024
Avocat vinaigrette Côtes de veau, sauce moutarde- Pommes mousseline <b>Ou</b> Bavette à l'échalote- Pommes purée Bavarois passion framboise <b>ou</b> Bavarois rubané	Bavarois de choux <b>ou</b> Bavarois de légumes Steak sauté Bercy-Pommes Duchesse <b>Ou</b> Entrecôte bordelaise- Ecrasé de pommes de terre Tarte au citron meringuée <b>ou</b> Sablé breton aux agrumes
Mardi 8 octobre 2024	Jeudi 7 novembre 2024
Crème Dieppoise <b>ou</b> Crème de moules au safran Poulet sauté vallée d'Auge -Risotto de quinoa <b>Ou</b> Poulet sauté Chasseur - Pommes cocotte Tarte Normande <b>ou</b> Tarte aux pommes	Salade Normande Côte de porc, sauce Normande Purée de pommes de terre Pommes au four, gelée de groseille
Vendredi 8 novembre 2024	Jeudi 14 novembre 2024
Salade Normande Côte de porc, sauce Normande Purée de pommes de terre Pommes au four, gelée de groseille	Salade Normande Escalope de volaille au camembert Pommes Duchesse Glace vanille -financier
Vendredi 15 novembre 2024	Jeudi 21 novembre 2024
Salade Normande Escalope de volaille au camembert Pommes Duchesse Glace vanille- financier	Œufs cocotte à la crème Steak grillé, beurre d'échalotes Pommes Château Assiette de fromages Glace vanille, caramel au beurre salé
Vendredi 22 novembre 2024	Jeudi 28 novembre 2024
Œufs cocotte à la crème Steak grillé, beurre d'échalotes Pommes Château Assiette de fromages Glace vanille, caramel au beurre salé	Tartine d'œuf brouillé au saumon Steak grillé et son beurre maître d'hôtel Pommes cocotte Assiette de fromages Glace vanille, caramel au beurre salé
Vendredi 29 novembre 2024	Mardi 3 décembre 2024
Tartine d'œuf brouillé au saumon Steak grillé et son beurre maître d'hôtel Pommes cocotte Assiette de fromages Glace vanille, caramel au beurre salé	Crème de poivrons aux coques <b>ou</b> Crème de champignons aux noix Poulet sauté au paprika-Riz pilaf <b>Ou</b> Poulet sauté champignons Petit chou praliné <b>ou</b> Eclair au citron

# DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude

Evolution des tarifs au 1<sup>er</sup> janvier

Mardi 10 décembre 2024	Jeudi 9 janvier 2025
Bavarois de saumon fumé <b>ou</b> Œuf en vice versa Filet de canard au miel et aux épices-Pommes Darphin <b>Ou</b> Filet de bœuf en croûte- Pommes Dauphine Bûche de Noël <b>ou</b> Bûche moderne	Buffet de charcuteries et ses condiments Blanquette de veau au basilic Riz pilaf Choux chantilly
Vendredi 10 janvier 2025	Mardi 14 janvier 2025
Buffet de charcuteries et ses condiments Blanquette de veau au basilic Riz Pilaf Choux chantilly	crevettes cocktail Pizza saumon et pesto <b>Ou</b> pizza au choix Iles flottantes <b>ou</b> tiramisu
Jeudi 16 janvier 2025	Vendredi 17 janvier 2025
Buffet de charcuteries et ses condiments Blanquette de dinde au Curry Riz pilaf aux poivrons Choux à la crème	Buffet de charcuteries et ses condiments Blanquette de dinde au Curry Riz pilaf aux poivrons Choux à la crème
Mardi 21 janvier 2025	Jeudi 23 janvier 2025
Choux au saumon fumé et saveurs d'aneth <b>ou</b> Œuf cocotte au miroir et crème d'ail Ballotine de volaille pochée au curry -Riz Valenciennne <b>Ou</b> Poularde pochée à l'indienne- Semoule de poivrons Crème caramel, tuiles aux amandes <b>ou</b> Mousse au Chocolat	Salade de camembert chaud Emincé de volaille pochée au curcuma Flan de légumes Moelleux au chocolat- crème anglaise
Vendredi 24 janvier 2025	Mardi 28 janvier 2025
Salade de camembert chaud Emincé de volaille pochée au curcuma Flan de légumes Moelleux au chocolat - crème anglaise	Salade de chèvre chaud <b>ou</b> quiche au cheddar Blanquette de veau à l'ancienne- Flans de légumes <b>Ou</b> Blanquette de veau au lait de coco-Riz Café gourmand <b>ou</b> Pithiviers
Jeudi 30 janvier 2025	Vendredi 31 janvier 2025
Salade de chèvre chaud Emincé de volaille au curry Mousse de légumes Brownie et crème anglaise	Salade de chèvre chaud Emincé de volaille au curry Mousse de légumes Brownie et crème anglaise

# DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)  
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude

Evolution des tarifs au 1<sup>er</sup> janvier

Mardi 4 février 2025	Jeudi 6 février 2025
Salade de Camembert chaud <b>ou</b> potage aux lentilles corail Lasagnes végétariennes <b>ou</b> Papillote de cabillaud à l'orange et son riz safrané Crème viennoise et financier <b>ou</b> Crème caramel	Pamplemousse cerisette Saumon sauté à l'unilatéral sur fondue de poireaux Risotto Bavarois vanille
Vendredi 7 février 2025	Jeudi 27 février 2025
Pamplemousse cerisette Saumon sauté à l'unilatéral sur fondue de poireaux Risotto Bavarois vanille	Assiette de poissons fumés Filet de truite de mer à l'unilatéral sur fondue de poireaux Polenta Bavarois rubanné
Vendredi 28 février 2025	Examen en service- table de Mardi 4 mars 2025 4 COUVERTS UNIQUEMENT
Assiette de poissons fumés Filet de truite de mer à l'unilatéral sur fondue de poireaux Polenta Bavarois rubanné	Aumônière de pommes à l'andouille <b>ou</b> Tarte fin tomate chèvre Navarin d'agneau au tandoori - Pâtes fraîches <b>Ou</b> Fricassée de volaille au cidre- Pommes de terre et Morteau Biscuit moelleux aux pommes, crème anglaise au cidre <b>ou</b> Gratin de riz au lait
Jeudi 6 mars 2025	Vendredi 7 mars 2025
Avocat cocktail Filet de carrelet meunière Carottes au miel Crème viennoise	Avocat cocktail Filet de carrelet meunière Carottes au miel Crème viennoise
Mardi 11 mars 2025 Examen en service- table de 4 COUVERTS UNIQUEMENT	Jeudi 13 mars 2025
Tartare de saumon Fricassée de volaille à l'ancienne – Risotto <b>Ou</b> Gibelotte de lapin aux petits légumes Brochette de beignets de fruits, coulis passion <b>ou</b> Beignets de bananes sauce chocolat	Assiette de crevettes Filet de merlan Bonne femme Boulgour Tarte aux pommes
Vendredi 14 mars 2025	Mardi 18 mars 2025
Assiette de crevettes Filet de merlan Bonne femme Boulgour Tarte aux pommes	Beignets de langoustines, sauce andalouse <b>ou</b> Beignets de gambas, salade de choux blanc Dane de saumon grillée, sauce hollandaise- Pommes cocottes <b>Ou</b> Dos de saumon – Carottes au miel Soupe de fruits de saison <b>ou</b> Salade de fruits frais

Les mardis midis, les menus sont au choix- Attention les quantités de chaque sont limitées.

# DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude

Evolution des tarifs au 1<sup>er</sup> janvier

Jeudi 20 mars 2025	Vendredi 21 mars 2025
Cocktail de crevettes Filets de merlan Dieppoise Quinoa Tarte aux poires Bourdaloue	Cocktail de crevettes Filets de merlan Dieppoise Quinoa Tarte aux poires Bourdaloue
Mardi 25 mars 2025	Jeudi 27 mars 2025
Assiette de poissons fumés Filets de merlan Marguery -Pommes vapeur <b>Ou</b> Dos de cabillaud meunière- Pommes au four et carottes au cumin Cheesecake nature <b>ou</b> Cheesecake à l'orange	Salade de magret fumé Navarin aux pommes Crème brûlée et tuiles aux amandes
Vendredi 28 mars 2025	Mardi 1er avril 2025
Salade de magret fumé Navarin aux pommes Crème brûlée et tuiles aux amandes	<a href="#">Menu Breton</a> Cassolette de la mer <b>ou</b> Tartare de truite Galette de sarrasin chèvre et miel, petite salade <b>Ou</b> Filet de sole Dieppoise- Pommes vapeur Crème brûlée à l'hydromel <b>ou</b> Tarte aux fraises
Jeudi 3 avril 2025	Vendredi 4 avril 2025
Salade de gésiers confits Curry d'agneau Riz pilaf Mille feuilles	Salade de gésiers confits Curry d'agneau Riz pilaf Mille feuilles
Jeudi 22 mai 2025	Vendredi 23 mai 2025
Assiette de jambon de Pays Fricassée de volaille au curry Pâtes fraîches Tarte feuilletée aux fruits	Assiette de jambon de Pays Fricassée de volaille au curry Pâtes fraîches Tarte feuilletée aux fruits
Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
Assiette de jambon de Pays Fricassée de volaille aux primeurs Génoise et crème anglaise	Assiette de jambon de Pays Fricassée de volaille aux primeurs Génoise et crème anglaise

# DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules :  
Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)  
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude  
Evolution des tarifs au 1<sup>er</sup> janvier

Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2024
Tomates mozzarella Burger classique <b>Ou</b> végétarien Potatoes maison Salade de fruits frais et mini génoise	Tomates mozzarella Burger classique <b>Ou</b> végétarien Potatoes maison Salade de fruits frais et mini génoise
Jeudi 19 juin 2025	Vendredi 20 juin 2025
Petite salade verte de saison Pizza au choix Smoothie et cookie maison	Petite salade verte de saison Pizza au choix Smoothie et cookie maison