

MENUS

Semaine du 23 au 27 février 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
ENTRÉES		Champignons farcis au fromage frais persillé	Terrine de campagne et ses cornichons	Cake aux olives et feta	Velouté de carottes au cumin	Salade de chou blanc à l'asiatique
		Salade d'endives au bleu et poires fraîches	Liégeois de betterave à l'ail doux	Carpaccio de radis noir	Brick tunisoise (thon, œuf, emmental)	Crumble de légumes au parmesan
PLATS	NON VG	Filet mignon de porc à la moutarde, pommes sautées et petits pois	Brandade de poisson et sa salade verte	Blanquette de poulet et ses légumes, riz pilaf	Carbonnade flamande et ses tagliatelles au beurre	Moules aux parfums d'anis et ses frites maison
	VG	Crèmeux de petits pois, rösti de pommes de terre et vinaigrette croquante	Parmentier végétarien et sa salade verte	Dahl de lentilles corail aux légumes du moment, riz aux épices indiennes	Mille feuille de légumes, tagliatelles	Falafels sauce yaourt, céréales gourmandes et son coulis d'herbes rafraîchissantes
DESSERTS		Tarte chocolat	Salade de fruits	Crème liégeoise au café	Maki sucré à la mangue	Cake aux amandes et sa crème anglaise
		Mousse à la pistache	Riz au lait à la vanille	Ananas rôti au gingembre frais	Bavarois aux fruits rouges	Tartare de kiwi et pommes granny à la menthe

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Carpaccio de champignons de Paris,
parmesan et pain d'épices

ou

Betteraves en croûte de sel,
œuf mariné au soja et sponge cake au persil

PLATS

Magret de canard aux échalotes confites,
pommes pont neuf et butternut

ou

Filet de merlu au coulis de piquillos,
crémeux d'épinard à l'ail confit

DESSERTS

Tatin de pommes aneth au caramel de cidre,
crème normande

ou

Financier à la pistache,
framboises et tuile chocolat blanc

Entrée + plat ou plat + dessert : 21€
Plat du jour : 17€

Entrée
+ plat
+ dessert
25€

MENUS

Semaine du 2 au 6 mars 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
ENTRÉES		Râpé de céleri et pomme granny en rémoulade	Calamars sautés à l'ail doux, chorizo et piment d'espelette	Radis beurre en bruschetta	Œufs mimosa au wasabi	Maquereaux cuit au vin blanc et son toast
		Taboulé à la menthe fraîche et fromage de brebis	Liégeois de butternut et noisettes	Tartare de saumon relevé d'un guacamole épicé au sésame	Aumonières poireaux et chorizo	Fond d'artichaut à la méditerranéenne
PLATS	NON VG	Cuisse de poulet fermière, jus réduit au thym frais, pommes de terre rissolées et chou-fleur braisé	Sauté de porc au caramel, riz à l'asiatique et poelée de légumes du moment	Manchons de canard sauce miel basamique, mitonnée de haricots blancs à la tomate et ses carottes fraîches des Landes	Boulettes d'agneau à la tomate, polenta crémeuse au parmesan et tombée de chou vert	Pavé de lieu noir au beurre d'agrumes, tagliatelles et épinards
	VG	Pièce de chou-fleur rôtie au tandoori, écrasé de pommes de terre et vinaigrette croquante	Risotto aux champignons frais, petits pois et parmesan	Crèmeux de haricots blancs, carottes confites et galette de lentilles corail	Gnocchis à la romaine et sa tombée de chou vert aux amandes, vinaigrette de pois chiches	Tagliatelles à la crème d'épinards et son condiment aux noisettes torréfiées
DESSERTS		Pannacotta et sa brunoise kiwi pomme concombre	Salade de fruits frais et sirop de fruits rouges	Mousse légère à la crème de marrons	Fondue au chocolat et ses fruits frais du moment	Mœlleux de betterave rouge à l'orange
		Véritable carot cake	Verrine de tapioca au lait de coco et citron vert	Tartelette meringuée, kiwi jaune et coco	Crumble pomme-poire, caramel beurre salé	Ananas rôti, sirop citron vert et gingembre

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Blanc de poireau farci au crabe et agrumes rôtis

ou

Œuf cocotte au lard et Saint-Nectaire,
mouillettes de pain de mie grillé

PLATS

Pièce de b œuf et son jus au poivre vert,
pomme de terre rôtie au four et mélange de pousses iodées

ou

Paillé de saumon en croûte de sésame,
condiment au citron confit et fenouil rôti

DESSERTS

Paoulova rafraîchissante aux kiwis et à la coriandre

ou

Cheesecake speculoos, chocolat blanc
et caramel beurre salé

Entrée + plat ou plat + dessert : 21€
Plat du jour : 17€

Entrée
+ plat
+ dessert
25€