

MENUS

Semaine du 6 au 10 avril 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
ENTRÉES		FERMÉ	Cœurs d'artichauts farcis à la mousse de ricotta et chips de jambon fumé	Salade de chou et fèves au soja	Tartare d'aubergine	Salade de tortis aux fruits de mer et au basilic frais
			Tartare de radis noir et crabe mariné au curry	Mini pain bagnat du jour	Wrap de poulet façon César	Crème de lentilles servie comme un cappuccino frappé
PLATS	NON VG		Feuilleté d'endives au jambon, muscade et parmesan, salade fraîche	Carré de cochon cuit en cuisson lente, gratin dauphinois, petits pois carottes	Chili con carne de la Maison, riz pilaf	Lamelles d'encornet et sa rouille sétoise, blé pilaf et ratatouille
	VG		Feuilleté d'endives au parmesan et muscade, condiment noisette	Curry de légumes frais, écrasé de pommes de terre	Notre Chili végétarien et son riz aux épices	Blésotto aux légumes du soleil, vinaigrette croquante
DESSERTS			Cannelé et sa crème chantilly au rhum	Gâteau basque	Îles flottantes	Croustade de pommes de la Maison
			Verrine de fromage blanc abricot et spéculoos émietté	Pomme caramélisée et crumble noisette	Tarte aux fruit frais du moment	Mousse au café

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Cannelloni de courgettes et ricotta, velouté de roquette
ou
Avocat crevette revisité façon Beaulieu

PLATS

Pièce de bœuf sauce bleu, pommes grenaille et roquette
ou
Merlu sauce au beurre blanc et combeau, tagliatelles et aubergines confites

DESSERTS

Brioche perdue, caramel beurre salé et sa glace vanille
ou
Pamplemousse décliné, meringue et basilic

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€