

# MENUS

## Semaine du 11 au 15 mai 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
ENTRÉES		Brick tunisoise au thon	Tartare de fenouil et céleri branche, vinaigrette au citron vert et gingembre	Tatin de tomates	FERMÉ	FERMÉ
		Soupe de melon au basilic et sa crème de feta	Mousseline de betterave comme un liégeois	Œufs mimosa traditionnels		
PLATS	NON VG	Duo chipo et merguez grillées, pommes de terre sautées et haricots verts en persillade	Rougail saucisse et son riz creole, butternut rôti	Spaghettis bolognaise et salade verte	FERMÉ	FERMÉ
	VG	Parmentier de carottes et pommes de terre, égréné végétal, mesclun	Curry de butternut et son riz basmati, condiment aux raisins secs	Lasagne végétarienne et salade verte		
DESSERTS		Mœlleux citron-pavot	Crème brûlée	Tarte aux fruits rouges	FERMÉ	FERMÉ
		Smoothie banane-chocolat	Salade de fruits	Verrine fromage blanc au miel et noix du Périgord		

# MENU

## côté restaurant

### ENTRÉES

Ravioles de crevettes et bouillon asiatique  
ou  
Melon des Charentes, sponge cake de roquette  
et réduction de porto

### PLATS

Pièce de bœuf grillée aux échalotes confites,  
frites maison et salade fraîche  
ou  
Cassolette de thon à la provençale et ses légumes confits,  
riz noir venere

### DESSERTS

Tarte aux pommes confites et mousse tonka  
ou  
Pavlova fraises et verveine citron

---

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

Entrée  
+ plat  
+ dessert  
25€