

MENUS

Semaine du 1^{er} au 5 juin 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 1er juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
ENTRÉES		Véritable salade piémontaise de notre Chef	Œufs mimosa au wasabi	Verrine d'avocat au saumon fumé	Salade de tomates et mozzarella	Sardines à la catalane
		Antipasti aux poivrons frais confits et tomates à l'ail doux	Tarte renversée aux tomates et salade croquante	Carpaccio de betterave et sa crème fouettée au citron	Wrap sandwich au crabe	Salade d'aubergines à la fête
PLATS	NON VG	Cuisse de poulet rôtie et sa sauce poulette, tagliatelles poêlées de légumes frais	Travers de porc confits, mélange de céréales et carottes Vichy	Chili con carne, riz créole	Parmentier de canard et sa salade verte	Fish n'chips sauce tartare et son meslcun
	VG	Tagliatelles aux légumes frais, crème de parmesan	Curry de lentilles corail et ses légumes, mélange de céréales	Chili sin carne et son riz	Parmentier végétarien aux champignons frais de Paris et sa salade	Pané végétal, frites et mesclun
DESSERTS		Mousse au chocolat	Crème nougatine de la Maison	Smoothie aux fruits du jour	Crème renversée au miel	Pêche pochée au sirop de romarin frais
		Poire pochée sauce chocolat	Tarte légère aux fraises	Croustade de pommes	Tarte Tatin	Gâteau à l'ananas au coulis de kiwi

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Tataki de bœuf, betterave en condiment

ou

Piquillos farcis au thon et fromage frais, coulis d'herbes fraîches

PLATS

Côte de cochon confite et son jus aux herbes,
crémeux de céleri et carotte confite à l'orange

ou

Maquereaux à la flamme, pulpe de petits pois au wasabi
et fenouil rôti

DESSERTS

Soupe de fraises, granité basilic et sirop de vin rouge

ou

La poire comme une amandine

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€