

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT UNIQUEMENT PAR CHEQUE OU CB

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 14 septembre 2020	Midi		
Mardi 15 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Bouchées à la reine</p> <p>Suprême de poulet farci duxelles</p> <p>Râpe de pommes de terre</p> <p>Légumes tournés glacés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Cocktail florida</p> <p>Gigolette de volaille forestière</p> <p>Spaetzle maison</p> <p>Crème renversée caramel</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 15 septembre 2020	SOIR		
Mercredi 16 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Chartreuse de merlan au macaroni</p> <p>Bavette aux échalotes caramélisées</p> <p>Tulipe de pommes noisettes</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Crème de fenouil fromage battu</p> <p>Crumble de jambon sec ou Melon au Porto</p> <p>Carré de porc poêlé</p> <p>Petits légumes confits au beurre</p> <p>Tarte aux quetsches</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 17 septembre 2020	Midi		
Jeudi 17 septembre 2020	SOIR		
Vendredi 18 septembre 2020	Midi		<p>Gaspacho Andalou</p> <p>Tartare de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Tartelette litchi framboise</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Lundi 21 septembre 2020	Midi		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT UNIQUEMENT PAR CHEQUE OU CB

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 22 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Filet de Saint Pierre rôti sur peau Gros macaronis farcis en tête de moine</p> <p>Blanc de pintadeau aux herbes Risotto vert Crème de coco au curry</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Forêt noire revisitée</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Avocat crevettes</p> <p>Poulet rôti et son jus Pommes sautées à cru</p> <p>Tarte aux quetsches à l'alsacienne</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mercredi 23 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Déclinaison de saumon</p> <p>Bar en croûte de sel, flan de céleri, son jus mousseux de champignons et ses pommes Darphin</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Forêt Noire revisitée</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Tomate de saumon fumé Crème de poivron rouge</p> <p>Poulet basquaise Boulgour saveur de couscous</p> <p>Ananas flambé ou Saint Honoré</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 24 septembre 2020	Midi		
Jeudi 24 septembre 2020	SOIR		
Vendredi 25 septembre 2020	Midi		
Lundi 28 septembre 2020	Midi		<p>Tourte aux champignons</p> <p>Ballottine de volaille Ratatouille et riz pilaf Sauce suprême</p> <p>Crème brûlée</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT UNIQUEMENT PAR CHEQUE OU CB

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 29 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Noix de Saint-Jacques et poitrine fumée rôtie Coulis de poivrons et langoustines sautées Nougatine de Comté</p> <p>Veau fermier cuit rosé Jus de yusu Lasagnes de poitrine</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Tartelettes framboises et crémeux pérou</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Légumes à la grecque</p> <p>Poulet rôti et son jus Pommes sautées à cru</p> <p>Entremets et litchis flambés</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mercredi 30 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Gambas au pesto, gingembre confit, éclats de parmesan</p> <p>Craquant de veau aux escargots et beurre persillé, sauce miel et échalotes, galette de courgettes et risotto aux cèpes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Mon chou exotique</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Tartare de betteraves Soupe de chlorophylle ou Cocktail de crevettes</p> <p>Bouchon de filet de merlan Nantua Risotto aux légumes</p> <p>Entremets Singapour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 01 octobre 2020	Midi		<p>Welch ou Assiette nordique</p> <p>Irish stew ou Dos de cabillaud en fish and chips</p> <p>Ch'tiramisu ou flambage</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 01 octobre 2020	SOIR		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT UNIQUEMENT PAR CHEQUE OU CB

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 02 octobre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Soupe à l'oignon d'Avise et pétales de jambon cru des Ardennes</p> <p>Boudin blanc de Reithel en demi-dôme Sablé aux cèpes Glace de viande Truite à la Champenoise</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Parfait ananas coco</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Gaspacho Andalou</p> <p>Tartare de bœuf Frites Salade</p> <p>Tartelette litchee, framboise</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Lundi 05 octobre 2020	Midi		<p>Tourte aux champignons</p> <p>Ballottine de volaille Ratatouille et riz pilaf Sauce suprême</p> <p>Crème brûlée</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 06 octobre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Tourte de homard ganache Courge et châtaigne</p> <p>Poulette en deux cuissons Ecrevisses Risotto crémeux et pleurotes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Déclinaison autour de la pomme</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Salade du monde</p> <p>Carré de porc Poêlée Choisy</p> <p>Crème brûlée à la bergamote</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT UNIQUEMENT PAR CHEQUE OU CB

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mercredi 07 octobre 2020	Midi	Amuse-bouches Salade landaise Sifflet de lapereau sauce forestière Garniture fleuriste pommes dauphines Assortiment de fromages Déclinaison autour de la pomme 24€ hors boissons	Parmentier de pommes fruits au boudin noir Cuisse de poulet jaune aux morilles Gratin dauphinois Salsifis au jus d'amandes Café liégeois ou Forêt Noire 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10€</i>
Jeudi 08 octobre 2020	Midi		Welch ou Assiette nordique Irish stew ou Dos de cabillaud en fish and chips Ch'tiramisu ou flambage 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10€</i>
Jeudi 08 octobre 2020	SOIR	Amuse-bouches : Consommé VGE *** Oeuf mimosa *** Râble de lapin à la moutarde ou Filet de sole bonne femme *** Assortiment de fromages ou Millefeuille Menu à 10€	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT UNIQUEMENT PAR CHEQUE OU CB

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 09 octobre 2020	Midi	Amuse-bouches Croustillant d'escargots crémeux au persil plat Cuisse de grenouilles curcuma et coco Gâteau de topinambour Pièce de bœuf à la Bourguignonne Pomme de terre Bucher Assortiment de fromages Dessert du jour <i>24€ hors boissons</i>	
Lundi 12 octobre 2020	Midi		
Mardi 13 octobre 2020	Midi		
Mercredi 14 octobre 2020	Midi		
Jeudi 15 octobre 2020	Midi		
Jeudi 15 octobre 2020	SOIR		
Vendredi 16 octobre 2020	Midi		

SEMAINE DU GOUT
La gastronomie tout en
couleurs