

# Menus du midi

## Le Gastronomes

12 euros

sauf les 24 janvier, 7 mars,  
2 mai, 15 mai : 15 euros  
Le 7 février 2023 : 17 €

### mardi 3 janvier

Assiette d'huîtres  
Dos de cabillaud bonne femme  
Pudding diplomate

### mercredi 4 janvier

Goujonnettes de merlan  
sauce tartare  
Bavette à l'échalotes  
Café gourmand

### vendredi 6 janvier

Ficelle picarde  
Andouille de Cambrai aux poireaux  
Galette des rois

### jeudi 12 janvier

Hareng à la Calaisienne  
Coq à la bière  
Galette des rois Beurrée

### vendredi 13 janvier

Flamiche poireaux  
Waterzoi  
Galette des rois Beurrée



Flashez moi et réservez  
votre table  
( maximum 2 mois à l'avance ;  
et si vous souhaitez une table de  
plus de 6 couverts, merci de bien  
vouloir téléphoner )



### mardi 17 janvier

Flamiche  
ou Gratinée à l'oignon  
Hachis parmentier  
Café  
ou Chocolat liégeois  
ou Assiette gourmande



### mercredi 18 janvier

Œuf poché florentine  
Sole meunière

### jeudi 19 janvier

Œuf Farci Chimay  
Dos de saumon à l'unilateral,  
beurre Blanc  
Assiette de fromages

### vendredi 20 janvier

Œuf mollet florentine  
Escalope de saumon, sauce  
hollandaise  
Assiette de fromages

### mardi 24 janvier : 15 €

Tartare de dorade à la mangue  
Potage Julienne d'Arblay  
Côtelette d'agneau à la crème d'ail  
Assortiment de fromages  
Tarte aux pommes

### jeudi 26 janvier

Œuf en gelée au jambon de Paris  
Pavé de bœuf beurre maître d'hotel  
Assiette de fromages

### vendredi 27 janvier

Œuf en gelée au saumon fumé  
Filet de daurade sauté beurre  
marseillais  
Assiette de fromages

mardi 31 janvier

Oeuf farci Chimay  
Papillote de saumon aux  
petits légumes  
Pêche flambée sur tulipe

mercredi 01 février

Assiette de charcuterie  
Dos de saumon , écrassée  
de pommes de Terre  
Savarins aux fruits

jeudi 2 février

Quiche océane  
Pavé de biche sauce grand veneur  
Entremet miroir aux fruits

vendredi 3 février

Quiche lorraine  
Noisette de chevreuil aux cerises  
Entremet miroir aux fruits

mardi 7 février

Thème : Pays de Loire : 17 €

Quenelles de rillettes Poire pochée  
Jalousie de saumon et épinards  
Filet de sandre en croute d'herbes  
Assortiment de fromages  
Pannequets aux fruits confits  
et raisins secs macérés  
au Cointreau

lundi 27 février

Avocats aux crevettes  
Dos de saumon en croûte de  
noisettes, Purées de topinambour  
et potimarron  
Tarte fine aux pommes  
flambée au calvados

mardi 28 février

Salade de foies de volaille  
Moules frites ou lapin à la moutarde  
Mousse au chocolat ou pâtisserie du  
jour



mercredi 1 mars

Bulots et mayonnaise maison  
Parmentier de canard confit, salade  
Verte  
Religieuse au café

jeudi 2 mars

Tarte fine aux sardines  
Suprême de caneton au poivre vert  
Entremet moka

vendredi 3 mars

Petits pates feuilletées sauce porto  
et duxelle de champignons  
Steak au poivre  
Entremet moka

mardi 7 mars : 15 €

Ballotine de saumon fumé  
à la crème aigrelette  
Brouillade d'œuf au lard  
Darne de saumon grillée  
sauce béarnaise  
Assortiment de fromages  
Tarte Amandine

jeudi 9 mars

Oeufs sur le plat aux foies  
de volaille  
Côte de veau Normande  
Merveilleux

vendredi 10 mars

Œufs cocotte à la crème  
Rognon de veau beaugé  
Merveilleux

mardi 14 mars

Crème Dubarry aux harengs doux  
Pavé de bœuf au poivre flambé  
Méli mélo d'agrumes à l'estragon

mercredi 15 mars

Assiette nordique  
Poulet rôti et légumes de saison  
Allumettes glacées

jeudi 16 mars

Cygnés chantilly

Quiche aux oignons  
Filet de poisson à l'Arlesienne  
Café gourmand

lundi 3 avril

jeudi 30 mars

Poireaux vinaigrette  
Escalopes de veau à la crème  
Glands

Goujonnette de poisson sauce  
tartare  
Darne de saumon au fenouil, coulis  
de Tomates concassées, risotto  
Profiteroles au chocolat

vendredi 17 mars

Quiche au jambon et aux épinards  
Filet de poisson portugais  
Café gourmand

vendredi 31 mars

Mesclun de salade et gésiers  
De canard confit  
Escalope de veau à la crème  
Glands

jeudi 6 avril

Artichaut vinaigrette  
Navarin aux abricots  
Entremets chocolat

vendredi 7 avril

Potage saint germain  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Café gourmand

Julienne de carottes, curcuma et  
citron Confit  
Navarin aux pommes  
Entremets chocolat

vendredi 24 mars

Potage conti  
Blanquette de dindonneau aux  
primeurs  
Café gourmand

mardi 11 avril

Assiette de poissons fumés  
Carré d'agneau primeur  
Tarte fine aux pommes  
OU Pâtisserie du jour

lundi 27 mars

Crème légère de fèves aux  
coquillages, Huile de poivron rouge  
Poulet grillé à l'américaine  
Tarte au chocolat

mercredi 12 avril

Tatin d'endives  
Lapin à la bière  
Entremets au chocolat

mardi 28 mars

Tartare de saumon  
Bœuf bourguignon ou bavette à  
L'échalote  
Café gourmand  
ou crème brûlée

mardi 2 mai 15 €

Mise en bouche à l'inspiration du  
chef du Jour  
Crème Dubarry  
Paupiette de saumon beurre Nantais  
Assortiment de fromages  
Crème brûlée à la chicorée

mercredi 29 mars

Carpaccio de cœurs d'artichaut  
Steak tartare au couteau



Charlotte aux fruits

Tarte aux fraises

mercredi 3 mai

Tarte fine aux poireaux  
Carbonnade flamande  
L'écureuil

lundi 22 mai

Feuilleté d'asperges à la flamande  
Carré d'agneau persillé et ses  
pommes Gaufrettes  
Soupe de fraises au basilic

jeudi 4 mai

Assiette de charcuterie  
Carré d'agneau au primeurs  
Le fruitissime

vendredi 5 mai

Assiette de charcuterie  
Carré d'agneau au primeurs  
Le fruitissime

mardi 9 mai

Tarte à l'oignon  
Brochette tandoori  
ou poulet Basquaise  
Banana split  
ou pâtisserie du jour

lundi 15 mai

Tarte océane beurre de coquillages  
Au pistou  
Magret de canard au poivre vert  
Crème brûlée pistache

mercredi 17 mai

Feuilleté aux asperges  
Médallions de veau , carottes  
Multicolores

mardi 23 mai

Salade niçoise  
Escalope viennoise  
Melon surprise ou pâtisserie du jour

vendredi 2 juin

Assiette de charcuterie  
Entrecôte marchand de vin  
Tarte aux fraises

jeudi 8 juin

Assiette nordique  
Bavette à l'échalote  
Entremets aux fruits

vendredi 9 juin

Assiette nordique  
Tournedos  
Entremets aux fruits



jeudi 1 juin

Assiette de charcuterie  
Steak sauté bercy