

Sem. 33 - 10/08/2026 au 16/08/2026

	LUNDI 10			Midi	Soir	MARDI 11			Midi	Soir	MERCREDI 12			Midi	Soir	JEUDI 13			Midi	Soir	VENDREDI 14			Midi	Soir	SAMEDI 15			Midi	Soir	DIMANCHE 16			Midi	Soir
Potage	Velouté de tomates					Velouté de haricots verts					Potage paysan					Velouté de cresson					Crème de butternut					Potage de légumes frais					Crème d'asperges				
Entrées	Tarte du chef au chèvre					Mirepoix de légumes frais mayonnaise					Salade verte fraîche et oignons rouge					Tranche de melon espagnol					Caviar d'aubergines & son toast					Taboulé libanais de notre chef					Salade de tomates mozzarella				
	Tranche de Pastèque					Quiche lorraine de la maison					Salade de semoule aux agrumes					Bolée d'artichauts basilic					Salade de penne au pesto rouge					Guacamole de notre chef					Asperges sauce mousseline				
Plats	Pièce de veau hachée au jus					Aiguillettes de poulet crousty					Cuisse de poule pochée sauce suprême					Blanc de poulet grillé					Paupiette de lapin à la portugaise					Tranche gigot d'agneau à l'estragon					Cuisse de canette rôtie				
	La véritable salade lyonnaise (PDT, saucisson à l'ail & échalotes)					Omelette fraîche aux fines herbes					Le véritable poivron frais farci du chef					Croque Monsieur maison					Pain de viande sauce tomate					Salade d'haricots blancs, thon, tomates & olives					Parmentier de boudin noir				
	Pavé de lieu sauce Nantua					Saumonette sauce béarnaise					Filet de colin sauce dieppoise					Marmite de poisson aux petits légumes frais (crevettes, colin, légumes) sauce Nantua					Moules au chorizo					Pavé de saumon cuit à l'unilatérale					Coeur de merlu sauce choron				
	Filet de lieu poché					Saumonette et son quartier de citron					Filet de colin sauce tartare					Filet de lieu rôti					Moules marinières de la maison					Dos de colin poché					Coeur de merlu poché				
Garnitures	Coquillettes au beurre					Carottes fraîches braisées					Blé aux petits légumes					Flan de courgettes fraîches maison					Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade					Poêlée de pois gourmands croquants au beurre					Légumes frais tajine				
	Poireaux à la vinaigrette					Pommes de terre fraîches fondantes					Petits pois braisés					Salade verte fraîche					Salade d'haricots verts aux échalotes (Accompagnement)					Pommes noisettes					Salade verte fraîche				
	Purée de courgettes					Purée de légumes frais					Purée de haricots verts					Purée de céleri					Purée de chou fleur					Purée de pommes de terre fraîches					Purée de patate douce du Chef				
Fromages / Laitages	Tomme blanche					Petit fromage frais					Bûchette mélange					Emmental					Comté					Bleu					Cantal				
	Gouda					Chavroux					Bûche du Pilat					Camembert					Edam					Bûche de chèvre					Petit fromage fondu				
Desserts	Liégeois chocolat de la maison					Mousse au chocolat					Fruits frais de saison					Riz au lait au coulis d'abricots frais					Pêche fraîche rôtie au four					Salade de fruits frais à l'anis					Poire cuite sur pain d'épices				
	Coupe d'ananas au sirop					Fruits frais de saison					Crème aux œufs					Banane rôtie vanillée					Crème renversée au caramel maison					Mousse coco au coulis de chocolat					Semoule au lait de caramel				
	Tarte tropézienne					Moelleux au chocolat du chef et sa crème anglaise					Tarte aux pommes normande de la maison					Eclair au café					Tiramisu de la maison					Baba au rhum du chef et sa crème chiboust					Gaufre façon pain perdu et sa chantilly				
Pains	Pain					Pain					Pain					Pain					Pain					Pain					Pain				

* Plats complets