

# Janvier 2023

## Semaine du 2 au 6

### MARDI MIDI

#### ENTRÉES AU CHOIX

- ASSIETTE D'HUÎTRES DU BASSIN
- CRÊPES FARÇIES AUX FRUITS DE MER

#### PLATS AU CHOIX

- FILET DE SANDRE AU VIN ROUGE, LARDONS, CROUSTILLANT DE LÉGUMES
- PAVÉ DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

#### DESSERTS AU CHOIX

- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET
- TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME GLAÇÉE VANILLE

### JEUDI MIDI

#### ENTRÉE

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE

#### PLATS AU CHOIX

- FILET DE SOLE SAUCE BONNE-FEMME
- PETIT CARRÉ D'AGNEAU, JUS COURT, LÉGUMES D'HIVER

#### DESSERT

- BRIOCHE ET POIRE POCHÉE DIJONNAISE



### JEUDI SOIR

#### ENTRÉE

- ASSIETTE DES ÎLES

#### PLATS AU CHOIX

- COLUMBO DE POULET, RIZ CRÉOLE, CRISTOPHINES SAUTÉES
- FILET DE DAURADE, SAUCE CHIEN, GRATIN DE PATATES DOUCES

#### DESSERT

- ANANAS RÔTI À LA VANILLE, GLACE VANILLE-COCO

### VENDREDI MIDI

#### LE FAST GOOD DU TERROIR

#### PLAT

- BURGER DE BLONDE D'AQUITAINE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES AU COUTEAU, SALADE MÉLANGÉE, VINAIGRETTE AUX HERBES

#### DESSERT

- CRUMBLE AUX POMMES DU LOT ET GARONNE

# Janvier 2023

## Semaine du 9 au 13

### MARDI MIDI

#### ENTRÉES AU CHOIX

- ASSIETTE D'HUÎTRES DU BASSIN
- CRÊPES FARÇIES AUX FRUITS DE MER

#### PLATS AU CHOIX

- FILET DE SANDRE AU VIN ROUGE, LARDONS, CROUSTILLANT DE LÉGUMES
- PAVÉ DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

#### DESSERTS AUX CHOIX

- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET
- TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME GLAÇÉE VANILLE

### VENDREDI MIDI

#### LE FAST GOOD DU TERROIR

#### PLAT

- BURGER DE BLONDE D'AQUITAINE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES AU COUTEAU, SALADE MÉLANGÉE, VINAIGRETTE AUX HERBES

#### DESSERT

- CRUMBLE AUX POMMES DU LOT ET GARONNE

# Janvier 2023

## Semaine du 16 au 20

### MARDI MIDI

#### ENTRÉES AU CHOIX

- ASSIETTE D'HUÎTRES DU BASSIN
- CRÊPES FARÇIES AUX FRUITS DE MER

#### PLATS AU CHOIX

- FILET DE SANDRE AU VIN ROUGE, LARDONS, CROUSTILLANT DE LÉGUMES
- PAVÉ DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

#### DESSERTS AUX CHOIX

- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET
- TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME GLAÇÉE VANILLE

### JEUDI MIDI

#### ENTRÉE

- ASSIETTE D'HUÎTRES

#### PLATS AU CHOIX

- DOS DE MAIGRE RÔTI SAUCE CHORIZO, MÉLI-MÉLO DE RACINES
- AIGUILLETES DE CANARD AUX FRUITS SECS, QUINOA D'ANANAS, TOMATES CERISES, POMMES PAILLE

#### DESSERT

- CHOUX REVISITÉS À LA VANILLE, MILK SHAKE MANGUE



### VENDREDI MIDI

#### ENTRÉE

- TATIN DE LÉGUMES ANCIENS

#### PLAT

- SUPRÊME DE VOLAILLE BRAISÉ AU FLOC ET JUS DE CASSIS, DUO DE PURÉE

#### DESSERT

- CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL

# Janvier 2023

## Semaine du 23 au 27

### MARDI MIDI

#### ENTRÉES AU CHOIX

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL
- BISQUE DE CRUSTACÉS

#### PLATS AU CHOIX

- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'OSEILLE, BOULGOUR AUX LÉGUMES DE SAISON
- BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF

#### DESSERTS AU CHOIX

- POIRE POCHÉ "BELLE-HÉLÈNE"
- PANNA-COTTA, COULIS PRUNEAUX D'AGEN ET ARMAGNAC

### JEUDI MIDI

#### ENTRÉE

- POMME DE TERRE ET ANGUILE FUMÉE; ÉCUME DE BETTERAVE

#### PLATS AU CHOIX

- DOS DE MERLU SAUCE VIERGE ET COQUILLAGES, RISOTTO SAFRANÉ
- FILET MIGNON DE PORC MARINÉ, ÉCHALOTES CONFITES, BILLES DE CAROTTES ET CÈPES

#### DESSERT

- COMME UNE TARTE AU CITRON



### JEUDI SOIR

#### ENTRÉE

- VOL AU VENT DE RIS DE VEAU ET VOLAILLE

#### PLAT

- QUASI DE VEAU RÔTI EN COCOTTE, PESTO DE PIQUILLOS, POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES, JUS DE RÔTI INFUSÉ

#### DESSERT

- MINI PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES PARFUMÉE AU PÎSANG AMBON ET RHUM

### VENDREDI MIDI

#### ENTRÉE

- TATIN DE LÉGUMES ANCIENS

#### PLAT

- SUPRÊME DE VOLAILLE BRAISÉ AU FLOC ET JUS DE CASSIS, DUO DE PURÉE

#### DESSERT

- CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL

# Janvier 2023

## Semaine du 30 au 3

### MARDI MIDI

#### ENTRÉES AU CHOIX

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL
- BISQUE DE CRUSTACÉS

#### PLATS AU CHOIX

- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'OSEILLE, BOULGOUR AUX LÉGUMES DE SAISON
- BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF

#### DESSERTS AU CHOIX

- POIRE POCHÉ "BELLE-HÉLÈNE"
- PANNA-COTTA, COULIS PRUNEAUX D'AGEN ET ARMAGNAC

### JEUDI MIDI

#### ENTRÉE

- SALADE DE BOUDIN AUX POMMES REVISITÉE

#### PLATS AU CHOIX

- DARNE DE SAUMON GRILLÉE, BEURRE D'ESTRAGON, PETITS LÉGUMES CROQUANTS
- NOISETTES DE PORC FERMIER SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

#### DESSERT

- MOELLEUX CHOCOLAT CRÈME DE PISTACHE, GLACE AUX AMANDES BLANCHES



### JEUDI SOIR

#### ENTRÉE

- TARTE AUX GÉSIERS CONFITS, OEUF MOLLET, MESCLUN ACIDULÉ

#### PLATS AU CHOIX

- NAGE DE POISSONS ET COQUILLAGES, POMME GALET SAFRANNÉE
- PARMENTIER DE CANARD AUX PLEUROTTE

#### DESSERT

- GÂTEAU BASQUE, CRÈME À L'IZARA

### VENDREDI MIDI

#### ENTRÉE

- TARTE FINE DE CANARD CONFIT, CRÈME D'AIL DE GARONNE

#### PLAT

- FILET DE MERLU, FONDUE DE POIREAUX, POMMES PERSILLÉES

#### DESSERT

- POIRE POCHÉE AU VIN DU BRULHOIS

# TARIFS

## DÉJEUNER

FORMULE RAPIDE : 10€  
ENTRÉE-PLAT OU PLAT- DESSERT,  
CAFÉ COMPRIS

MENU TROIS PLATS : 14€

MENU ENFANT ( JUSQU'À 12 ANS ) :  
8€

TARIFS HORS BOISSONS

## DÎNER

MENU TROIS PLATS : 18€

MENU QUATRE PLATS : 22€

SOIRÉE SPÉCIALE À THÈME :

NOUS CONSULTER

POUR LES GROUPES ( À PARTIR DE 15 PERSONNES )

MIDI :

FORMULE 3 PLATS, APÉRITIF, 1 VERRE DE VIN, CAFÉ 22€

FORMULE 4 PLATS, APÉRITIF, 2 VERRES DE VIN, CAFÉ 27€

SOIR :

NOUS CONSULTER

POUR VOS RÉUNIONS DE TRAVAIL NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION UNE SALLE ENTièrement ÉQUIPÉE