

<p>Déjeuner du Lundi 28.03.2022</p> <p>Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 01.04.2022</p> <p>CCF ICUI CSR Nouvelle Aquitaine Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras ***** Tapas ***** Axoa d'Espelette Pommes sarladaises, artichaut farci ***** Plateau de fromages ***** Gâteau Basque et fraises au vin Glace aux macarons de Saint-Emilion Cannelé avec le café</p>	<p>Déjeuner du Lundi 04.04.2022</p> <p>Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</p>	<p>Déjeuner du Mardi 05.04.2022</p> <p>RESTAURANT RÉSERVÉ</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 08.04.2022</p> <p>Occitanie Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort ***** Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic ***** Cassoulet de Toulouse ***** Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande</p>	<p>Déjeuner du Lundi 11.04.2022</p> <p>Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</p>	<p>Déjeuner du Mardi 12.04.2022</p> <p>RESTAURANT RÉSERVÉ</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 15.04.2022</p> <p>Normandie, Bretagne Mise en bouche : Mini kouign-amann à l'an- douille ***** Entre terre et mer... ***** Sole meunière au beurre de baratte Les deux pommes sautées ***** 1000 feuilles Breizh, crème glacée au caramel de cidre-beurre salé</p>
<p>Déjeuner du Lundi 02.05.2022</p> <p>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche ***** Faux filet grillé, beurre "Café de Paris", pommes steak house et maïs blanc ***** Chocolat Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Mardi 03.05.2022</p> <p>RESTAURANT RÉSERVÉ</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 05.05.2022</p> <p>Assortiment de petits légumes Athéniens ***** Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette ***** Tulipe de fraise Nina</p>	<p>Déjeuner du Lundi 09.05.2022</p> <p>Version Tapas méditerranée Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée ***** Bruschetta de jambon et sa salade mêlée ***** Meringues fraises-Chantilly</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

Page 1

<p>Déjeuner du Mardi 10.05.2022 CCF 1 TCUI CSR 24cvts <i>Salade de rougets</i> Ou Avocat aux crevettes ***** <i>Fricassée de volaille aux morilles, flan de carotte et pommes fondantes</i> ***** <i>Assiette de fromage</i> ***** <i>Moelleux chocolat</i> Ou Pêches flambées au Cointreau façon melba</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 12.05.2022 <i>Assortiment de petits légumes Athéniens</i> ***** Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette ***** Tulipe de fraise Nina</p>	<p>Déjeuner du Lundi 16.05.2022 <i>Version Tapas méditerranée</i> Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly</p>	<p>Déjeuner du Mardi 17.05.2022 CCF 2 TCUI CSR 24cvts <i>Tarte fine d'asperges, émulsion de piquillos</i> Ou Assiette Scandinave ***** <i>Entrecôte double sauce bordelaise, pommes cocotte et purée Vichy</i> ***** <i>Assiette de fromage</i> ***** <i>Sabayon de fruits rouges à l'Izarra</i> Ou Cerises jubilées</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 03.06.2022 Un retour en Poitou-Charentes <i>Mise en bouche : Tartine aux fèves crues</i> ***** <i>Mouclade Rochelaise</i> ***** <i>Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré</i> <i>Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré</i> ***** <i>Fantastik à la fraise, citron et basilic, sorbet « maison » à la fraise Mara des bois</i></p>			

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)**

Lundi et Jeudi: **plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)**