

**JANVIER**

<p><b>Déjeuner du Lundi 6.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 7.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 9.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 10.01.2025</b> 18€</p> <p><b><i>Le long des îles grecques</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Biscotte de radis et tarama</i> *****</p> <p><i>Buffet de Mezé et sa Pita</i> *****</p> <p><i>Souvlakia</i></p> <p><i>Patate rôtie aux herbes et courgettes grillées, sauce vierge</i> *****</p> <p><i>Baklava</i></p> <p><i>Quenelle de glace au yaourt et au miel de thym</i></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 13.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 14.01.2025</b> 16,50€</p> <p><b><i>Ballade en Outre-mer</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Tartare de langoustines en coque de fruits de la passion</i> *****</p> <p><i>Cabillaud mariné au agrumes, avocat fumé</i> *****</p> <p><i>Colombo de volaille</i></p> <p><i>Ecrasé de pommes de terre à l'ail doux, gratin de christophines</i> *****</p> <p><i>Ananas rôti à la vanille Bourbon, Tourments d'amour et sa quenelle glacée au muscovado</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 16.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 17.01.2025</b> 16,50€</p> <p><b><i>Les côtes Portugaises</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Rissóis à la crevette, sauce yaourt</i> *****</p> <p><i>Calamar farci à la portugaise</i> *****</p> <p><i>Aile de raie façon « Caldeirada de Peixe »</i></p> <p><i>Pommes croquette à la tomate confite et chorizo</i> *****</p> <p><i>Pastel de nata, salade d'oranges, quenelle de glace à la cannelle</i></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 20.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 21.01.2025</b> 18€</p> <p><b><i>Sur la route des épices</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Chou-fleur aux épices, cacahuètes et lait de coco</i> *****</p> <p><i>Poireau brûlé aux pincés de crabe, vinaigrette en tartare d'huîtres</i> *****</p> <p><i>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable</i></p> <p><i>Chips de patates douces, flan de carotte au miel et curcuma</i> *****</p> <p><i>Pain perdu, beurre de panna cotta aux épices et pamplemousse, cerises flambées</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 23.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 24.01.2025</b></p>

**Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€**

Mardi et Vendredi : **le menu gastronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu bistrannique composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p><b>Déjeuner du Lundi 27.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 28.01.2025</b> 16,50€</p> <p><b>Bourgogne-Franche-Comté</b></p> <p>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne *****</p> <p>Œuf en meurette *****</p> <p>Râble de lapin farci aux deux moutardes</p> <p>Crêpes Vonnassiennes *****</p> <p>Paris-Beaune et ses mirabelles flambées</p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 30.01.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 31.01.2025</b> 16,50€</p> <p><b>Escale en Espagne</b></p> <p>Mise en bouche : Patatas Bravas *****</p> <p>Tartare de thon et gaspacho « ajo blanco », tuile d'encre *****</p> <p>Carré de porc poêlé au Malaga et aux raisins</p> <p>Chips d'aubergine et gratin de pâtes au chorizo *****</p> <p>Tarte amandine aux fruits rouges, crème brûlée à la pistache</p> <p>Ou Abricots flambés sur brioche perdue</p> <p>Quenelle de glace au Turrón d'Alicante</p>
<p><b>FEVRIER</b></p>			
<p><b>Déjeuner du Lundi 03.02.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>Dans une crêperie ...</b></p> <p>Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée *****</p> <p>Galette saucisse à la bretonne, sauce au cidre et compotée d'oignons de Roscoff, choux de Bruxelles rôtis *****</p> <p>Profiterole de crêpes au chocolat</p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 4.02.2025</b> 18 €</p> <p><b>Occitanie</b></p> <p>Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort *****</p> <p>Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic *****</p> <p>Cassoulet de Toulouse *****</p> <p>Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande</p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 6.02.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>Les crêpes du monde...</b></p> <p>Samossas croustillantes à l'indienne aux carottes et au curry de Madras *****</p> <p>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs *****</p> <p>Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille</p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 7.02.2025</b> 16,50€</p> <p><b>CCF TCUI/TCSR</b></p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé, beurre citronné</p> <p>Ou Assiette de Charcuteries de nos terroirs *****</p> <p>Pavé de saumon grillée à la marseillaise</p> <p>Ou Jambonnette de volaille sauce Mâconnais</p> <p>Légumes primeurs et pomme de terre confite *****</p> <p>Profiteroles au chocolat</p> <p>Ou Ananas flambés glace coco</p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 10.02.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>Œuf cocotte au foie gras du Périgord</b> *****</p> <p>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 11.02.2025</b> 18 €</p> <p><b>En avance sur la Saint Valentin</b></p> <p>Mise en bouche : Taloa frite, tataki de thon, sauce crème-wasabi *****</p> <p>Tarte fine carot'olis, sorbet piquillos *****</p> <p>Blanquette d'agneau aux morilles</p> <p>Pommes tournées et carottes nouvelles fanes *****</p> <p>Souffle de fraîcheur</p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 13.02.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>Gratinée façon 'p'tit bouchon'</b> *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole *****</p> <p>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 14.02.2025</b> 16,50€</p> <p><b>CCF TCUI/TCSR</b></p> <p>Feuilleté d'œufs brouillé Portugaise</p> <p>Ou Avocat aux crevettes, sauce cocktail au whisky *****</p> <p>Lotte aux épices, coulis et émulsion de petits pois, flan de carotte</p> <p>Ou Jambonnette de volaille vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre à l'ail doux, flan de carotte *****</p> <p>Paris Brest revisité</p> <p>Ou Faisselle, cerises flambées</p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p><b>Déjeuner du Lundi 17.02.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Œuf cocotte au foie gras du Périgord</b> *****</p> <p><b>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité</b> *****</p> <p><b>Ile flottante au caramel</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 18.02.2025</b> 16,50€</p> <p><b>L'estaminet s'embourgeoise...</b></p> <p><i>Mise en bouche : Tartine de cervelle de Canut</i> *****</p> <p><b>Œuf mollet, émulsion champignons, comté et noix</b> *****</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes confites</i> *****</p> <p><b>Macaron à la crème diplomate vanille et poire flambée</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 20.02.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Gratinée façon "p'tit bouchon"</b> *****</p> <p><b>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole</b> *****</p> <p><b>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 21.02.2025</b> 16,50€</p> <p><b>CCF TCUI/TCSR</b></p> <p><i>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</i></p> <p><b>Ou Tartare de saumon frais</b> *****</p> <p><i>Pavé de bar, sauce au cresson, Fregola sarda et graines torrifiées</i></p> <p><b>Ou Jambonnette de poulet tandoori, pommes Balti et légumes grillés</b> *****</p> <p><i>Baba « maison » Irish coffee</i></p> <p><b>Ou Abricots flambés, brioche perdue et beurre de panna cotta</b></p>
<p><b>MARS</b></p>			
<p><b>Déjeuner du Lundi 10.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</b> *****</p> <p><b>Curry de volaille à l'indienne</b> *****</p> <p><b>Baba Irish coffee</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 11.03.2025</b></p> <p><b>Menu à venir</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 13.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Crème de fruits de mer</b> *****</p> <p><b>Navarin d'agneau aux haricots</b> *****</p> <p><b>Tarte feuilletée aux fruits de saison</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 14.03.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 17.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</b> *****</p> <p><b>Curry de volaille à l'indienne</b> *****</p> <p><b>Baba Irish coffee</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 18.03.2025</b></p> <p><b>Menu à venir</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 20.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Crème de fruits de mer</b> *****</p> <p><b>Navarin d'agneau aux haricots</b> *****</p> <p><b>Tarte feuilletée aux fruits de saison</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 21.03.2025</b></p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€


Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p><b>Déjeuner du Lundi 24.03.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche</i> *****</p> <p><i>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs</i> *****</p> <p><i>Chocolat Liégeois</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 25.03.2025</b></p> <p><i>Menu à venir</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 27.03.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Minestrone au pesto de Gènes</i> *****</p> <p><i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Crème renversée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 28.03.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 31.03.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche</i> *****</p> <p><i>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs</i> *****</p> <p><i>Chocolat Liégeois</i></p>			
<p><b>AVRIL</b></p>			
	<p><b>Déjeuner du Mardi 1.04.2025</b></p> <p><i>Menu à venir</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 3.04.2025</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Minestrone au pesto de Gènes</i> *****</p> <p><i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Crème renversée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 4.04.2025</b></p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p><b>Déjeuner du Lundi 7.04.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Tex-Mex</b></p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i> *****</p> <p><i>Chili con carne</i> *****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 8.04.2025</b></p> <p><b>Menu à venir</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 10.04.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i> *****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i> *****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 11.04.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 14.04.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Tex-Mex</b></p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i> *****</p> <p><i>Chili con carne</i> *****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 15.04.2025</b></p> <p><b>Menu à venir</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 17.04.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i> *****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i> *****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 18.04.2025</b></p>
			
<p><b>Déjeuner du Lundi 5.05.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>“Le ”fast food Blayais</b></p> <p><i>Wrap au pesto et à la mozzarella</i> *****</p> <p><i>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées</i> *****</p> <p><i>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 6.05.2025</b></p> <p><b>Menu à venir</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 8.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 9.05.2025</b></p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p><b>Déjeuner du Lundi 12.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>"Le "fast food Blayais</b>  <b>Wrap au pesto et à la mozzarella</b>                  *****  <b>Cheeseburger noir au bacon</b>  <b>revisité, potatoes épicées</b>                  *****  <b>Sunday « maison », topping sauce</b>  <b>caramel au beurre salé et</b>  <b>cacahuètes grillées</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 13.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 15.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Tartare de bar à la tahitienne</b>                  *****  <b>Entrecôte double de Charolais</b>  <b>façon Tyrolienne</b>                  *****  <b>Forêt noire</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 16.05.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 19.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Version Tapas méditerranée</b>  <b>Verrine de gaspacho et sa</b>  <b>brochette de pastèque grillée</b>                  *****  <b>Bruschetta de jambon et sa salade</b>  <b>mélangée</b>                  *****  <b>Meringues fraises-Chantilly</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 20.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 22.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Tartare de bar à la tahitienne</b>                  *****  <b>Entrecôte double de Charolais</b>  <b>façon Tyrolienne</b>                  *****  <b>Forêt noire</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 23.05.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 26.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Version Tapas méditerranée</b>  <b>Verrine de gaspacho et sa</b>  <b>brochette de pastèque grillée</b>                  *****  <b>Bruschetta de jambon et sa salade</b>  <b>mélangée</b>                  *****  <b>Meringues fraises-Chantilly</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 27.05.2025</b>  <b>Menu à venir</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 29.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 30.05.2025</b></p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)