

SEPTEMBRE

<p>Déjeuner du Lundi 8.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Mardi 9.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 11.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 12.09.2025</p>
<p>Déjeuner du Lundi 15.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Mardi 16.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 18.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 19.09.2025</p>
<p>Déjeuner du Lundi 22.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Mardi 23.09.2025 18€</p> <p>Souvenir d'été</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Rouget/roquette/condiment tomate</p> <p>Ou Melon à l'Italienne *****</p> <p>Maigre/Piquillos/Feta/aubergine *****</p> <p>Biscuit/figue/crémeux vanille/sorbet tisane verveine citron</p> <p>Ou Figs flambées, glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 25.09.2025</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 26.09.2025 18€</p> <p>Fin d'été, début d'automne</p> <p>Mise en bouche : Huître, voile de gelée, œufs de poisson *****</p> <p>Tomates mozzarella et basilic, sorbet aux herbes fraîches, tuile à la tapenade *****</p> <p>Souris d'agneau de 7 heures</p> <p>Spätzles à la châtaigne et petits légumes étuvés *****</p> <p>Crème chiboust au citron, sablé breton et muscat flambé</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)

Déjeuner du Lundi 29.09.2025	Déjeuner du Mardi 30.09.2025		
OCTOBRE			
		Déjeuner du Jeudi 2.10.2025	<p>Déjeuner du Vendredi 3.10.2025 16,50€</p> <p><i>L'estaminet s'embourgeoise...</i></p> <p><i>Mise en bouche : Tartine de cervelle de Canut</i> *****</p> <p><i>Œuf mollet, émulsion champignons, comté et noix</i> *****</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes confites</i> *****</p> <p><i>Gratin de fruits d'automne, sorbet « maison » à la figue et tuile banane</i></p>
Déjeuner du Lundi 6.10.2025	Déjeuner du Mardi 7.10.2025	Déjeuner du Jeudi 9.10.2025	<p>Déjeuner du Vendredi 10.10.2025 18€</p> <p><i>Le « Bistro »</i></p> <p><i>Mise en bouche : Ravioles soufflées</i> *****</p> <p><i>Saint-Jacques, topinambours fumés et en chips, lait de cacahuètes (12 portions)</i></p> <p><i>Ou Tartare d'avocat aux crevettes (12 portions)</i> *****</p> <p><i>Dos de cabillaud cuit à basse température, huile parfumée et purée au beurre yuzu, bouillon de jambon</i> *****</p> <p><i>Macaron à la mousseline de citron vert et ananas caramélisés et flambés</i></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)**

Déjeuner du Lundi 13.10.2025	Déjeuner du Mardi 14.10.2025	Déjeuner du Jeudi 16.10.2025	Déjeuner du Vendredi 17.10.2025
NOVEMBRE			
Déjeuner du Lundi 3.11.2025	<p>Déjeuner du Mardi 4.11.2025 18€</p> <p>Autour de l'Automne</p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Terrine de canard « Maison » et ses pickles</i> Ou <i>Salade automnale façon landaise</i> *****</p> <p><i>Rôti de biche ou chevreuil, jus corsé au cacao</i> <i>Fruits d'automne rôtis et galette moelleuse de maïs aux dattes et raisins</i> *****</p> <p><i>Tarte Tatin contemporaine et crème glacée</i> Ou <i>Poire flambée, sorbet cassis</i></p>	Déjeuner du Jeudi 6.11.2025	Déjeuner du Vendredi 7.11.2025
Déjeuner du Lundi 10.11.2025	Déjeuner du Mardi 11.11.2025	Déjeuner du Jeudi 13.11.2025	Déjeuner du Vendredi 14.11.2025

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>Déjeuner du Lundi 17.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 18.11.2025 18€ L'Europe du sud de la gastronomie (départ croisière)</p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Vitello tonato, parmesan et mozzarella</i> Ou Ardoise de charcuteries Ibérique *****</p> <p><i>Paella Valenciana «revisitée»</i> *****</p> <p><i>Tiramisu praliné-café</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 20.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 21.11.2025</p>
<p>Déjeuner du Lundi 24.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 25.11.2025 18€ <i>Au fil des côtes d'Afrique du nord et de Méditerranée</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Fenouil confit à la chermoula</i> Ou Cocktail crevettes agrume *****</p> <p><i>Selle d'agneau rôtie, jus d'une tajine aux amandes, épices, citron, légumes et semoule</i> *****</p> <p><i>Moelleux aux agrumes et amandes, crème glacée cannelle et miel</i> Ou Banane flambée au rhum, glace coco</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 27.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 28.11.2025</p>
<p>DECEMBRE</p>			
<p>Déjeuner du Lundi 1.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Salade de chèvre chaud sur toast *****</p> <p>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces *****</p> <p>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</p>	<p>Déjeuner du Mardi 2.12.2025 18€ Escale en Asie</p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Curry de légumes du Kerala</i> Ou Salade thaï *****</p> <p><i>Phô Vietnamien</i> <i>Nouilles maison</i> *****</p> <p><i>Gratin à la Mangue et sorbet passion</i> Ou Letchis flambés au Soho, sorbet passion</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 4.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Assiette de la Baltique *****</p> <p>Carré de porc au Porto, purée de carottes *****</p> <p>Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 5.12.2025 18€ Comme dans les brasseries parisiennes...</p> <p><i>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées</i> *****</p> <p><i>Salade tiède de langue de bœuf, sorbet pommes vertes cornichons (12 portions)</i> Ou Assiette de charcuteries (12 portions) *****</p> <p><i>Bavette d'ailou grillée, compotée d'échalotes au vinaigre de framboise</i> <i>Pommes Pont-neuf et champignon farci</i> *****</p> <p><i>Moelleux au chocolat, glace crèmeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</i></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>Déjeuner du Lundi 8.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Salade de chèvre chaud sur toast *****</p> <p>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces *****</p> <p>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</p>	<p>Déjeuner du Mardi 9.12.2025 18€</p> <p>L'Europe du Nord de la gastronomie</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Saumon fumé par nos soins Ou Assiette scandinave fumée en salle *****</p> <p>Carbonnade de joue de bœuf à la bière Légumes du « pot » *****</p> <p>Banoffee in the glass Ou Pommes flambées, glace caramel-beurre salé</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 11.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Assiette de la Baltique *****</p> <p>Carré de porc au Porto, purée de carottes *****</p> <p>Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 12.12.2025 18€</p> <p>Brasseries Bordelaises</p> <p>Mise en bouche : Cannelé au chorizo *****</p> <p>Salade de queue de bœuf *****</p> <p>Faux filet de bœuf grillée Bordelaise</p> <p>Gratin de bucatini et potimarron sauté aux amandes et à l'ail *****</p> <p>Dunes blanches®, sorbet pomme Manzana et pommes flambées</p>
<p>Déjeuner du Lundi 15.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p>Mise en bouche : Pruneaux au lard fumé *****</p> <p>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon *****</p> <p>Magret de canard, façon Apicius, aux clémentines, émulsion de lait épicié, pommes grenailles et champignon farci *****</p> <p>Baba au rhum sur sabayon, glace rhum raisin</p>	<p>Déjeuner du Mardi 16.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p><u>PROJET</u> : Repas de Noël autour des produits d'Aquitaine</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 18.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p>Saumon fumé et son blinis tiède *****</p> <p>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver *****</p> <p>Bûche traditionnelle de Noël</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 19.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p>En attendant Noël...</p> <p>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth *****</p> <p>Terrine de foie gras saké-gingembre, confiture de Piquillos</p> <p>Pain écossais à la graisse de canard *****</p> <p>Suprême de pintade des Landes aux langoustines, jus corsé aux étrilles</p> <p>Gratin dauphinois et flan de carotte *****</p> <p>Mont-Blanc marron et mandarine</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)