



## PLATS DU JOUR

du 15 au 18 janvier 2025

### MERCREDI

*Crème de légumes au curry Colombo ou Salade d'endives, vinaigrette française et croûtons*  
Ribs de bœuf, pommes de terre au four et crème acidulée,  
haricots verts au beurre

### JEUDI

*Crème d'épinards et amandes torréfiées ou Céleri rémoulade*  
Suprême de poulet pané à la coco, sauce curry, riz basmati,  
pak choï braisé et légumes thaïs

### VENDREDI

*Soupe aux choux ou Toast de rillettes de lapin*  
Pavé de sébaste à la plancha, compotée de poireaux et  
pommes de terre, émulsion aux graines de moutarde

### SAMEDI

*Crème de carottes et gingembre ou Tartare de truite à la betterave, mesclun de salade*  
Escalope de veau panée, nouilles au beurre,  
bouquetière de légumes

## VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Ericassée de lentilles, légumes racines et champignons,  
épinards au beurre, œuf parfait, émulsion aux graines de moutarde

### MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

### SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



## À LA CARTE

La Salade du marché, champignons du moment  
et oeuf de poule de la Clarue

23

La Soupe de poisson au pistil de safran  
façon "Pierrot Ayer"

20,5 34,5  
entrée plat

Les Lasagnes au four façon "Samuele Leone",  
salade d'endives aux noix

29

Le Tartare de boeuf du pays, pommes Pont-Neuf,  
pain croustillant, beurre de Mézières

34,5

La Parisienne de boeuf sautée à la moelle gratinée,  
sauce au vin rouge, gratin de pommes de terre,  
jardinière de légumes

36

Le Boudin noir à la crème, sauce à l'oignon,  
cornettes et purée de pommes à la cannelle

29