
















# MENUS du Restaurant BRASSERIE et INITIATION, DEJEUNER SEMAINE.

DATE	BRASSERIE DEJEUNER METS DU JOUR ET CARTE	INITIATION DEJEUNER LES MERCREDIS, BISTROT, VENDREDI RESTAURANT
LUNDI 09 JANVIER 2023		
MARDI 10 JANVIER 2023	<p><b>Filets de rouget en tarte fine.</b></p> <p><b>Sauté d'agneau semoule aux raisins.</b></p> <p><b>Mousse aux deux chocolats.</b></p>	
MERCREDI 11 JANVIER 2023	<p><b>Velouté Dubarry ou croquette de canard au Comté.</b></p> <p><b>Epaule d'agneau longuement braisée. Pommes de terre farcies aux pieds de cochon et champignons.</b></p> <p><b>Bavarois vanille et mangue en verrine.</b></p>	
JEUDI 12 JANVIER 2023		
VENDREDI 13 JANVIER 2023	<p><b>Chou-fleur huile de noisette et éclats de châtaigne.</b></p> <p><b>Suprême de volaille pané aux graines de sésames petit jus réduit.</b></p> <p><b>Crème brûlée.</b></p>	<p><b>Saucisson de Lyon en brioche, sauce Madère.</b></p> <p><b>Navarin de lotte et queues de gambas, jus de carapaces crémé et légumes d'hiver.</b></p> <p><b>Le Paris-Montpellier, saveur vanille, caramel chocolaté et noisettes caramélisées.</b></p> <p><b>16€ ttc apéritif et café compris.</b></p>



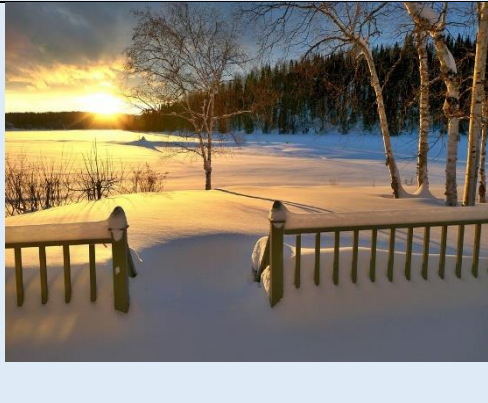
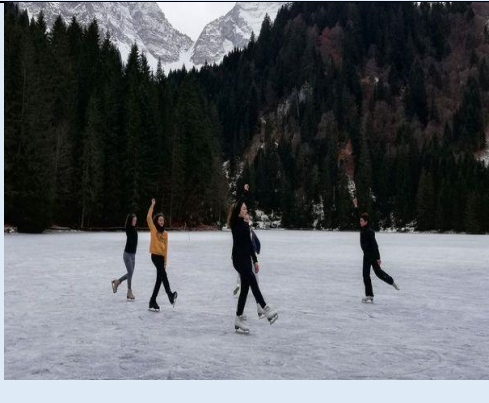
# MENUS du Restaurant BRASSERIE et INITIATION, DEJEUNER SEMAINE.

DATE	BRASSERIE DEJEUNER METS DU JOUR ET CARTE	INITIATION DEJEUNER LES MERCREDIS, BISTROT, VENDREDI RESTAURANT
LUNDI 16 JANVIER 2023		
MARDI 17 JANVIER 2023	<p><b>Bavarois aux poivrons.</b></p> <p><b>Fricassée de volaille, riz pilaf.</b></p> <p><b>Galette.</b></p>	
MERCREDI 18 JANVIER 2023	<p><b>Velouté Dubarry ou croquette de canard au Comté.</b></p> <p><b>Epaule d'agneau longuement braisée. Pommes de terre farcies aux pieds de cochon et champignons.</b></p> <p><b>Bavarois vanille et mangue en verrine.</b></p>	
JEUDI 19 JANVIER 2023		
VENDREDI 20 JANVIER 2023	<p><b>Chou-fleur huile de noisette et éclats de châtaigne.</b></p> <p><b>Suprême de volaille pané aux graines de sésames petit jus réduit.</b></p> <p><b>Crème brûlée.</b></p>	<p><b>Menu choix type Brasserie</b></p> <p><b>Croustillant de pied de cochon à la Toulousaine, vinaigrette comme une ravigote. Ou La gratinée Marly comme une soupe à l'oignon. Tartare de bœuf condimenté selon votre goût et pommes allumettes. Ou Gratin de cabillaud, hollandaise légère et légumes d'hivers. Le baba bouchon rhum combawa et crème fouettée. Les frères liégeois, café ou chocolat. 16€ ttc apéritif et café compris</b></p>


# MENUS du Restaurant BRASSERIE et INITIATION, DEJEUNER SEMAINE.

DATE	BRASSERIE DEJEUNER METS DU JOUR ET CARTE	INITIATION DEJEUNER LES MERCREDIS, BISTROT, VENDREDI RESTAURANT
LUNDI 23 JANVIER 2023	<p>Duo de ravioli à la tomate et à la ricotta aux herbes, crème d'ail doux.</p> <p>Filet de sandre en croute de pesto, asperge verte rôtie, riz Arborio en rizotto et beurre émulsionné au citron vert.</p> <p>Omelette norvégienne.</p>	
MARDI 24 JANVIER 2023	<p>Salade de chèvre croustillante.</p> <p>Truite aux amandes et billes de légumes glacés.</p> <p>Crumble aux pommes sauce caramel.</p>	
MERCREDI 25 JANVIER 2023	<p>Soupe de poissons à la rouille ou tarte du jour.</p> <p>Lotte à l'américaine, riz pilaf.</p> <p>Poire pochée aux épices crumble et glace vanille.</p>	<p style="text-align: center;"><b>BISTROT</b></p> <p>Tarte fine de légumes coulis de tomates.</p> <p>Jambonnette de poulet riz pilaf brunoise.</p> <p>Baba au marc de muscat.</p> <p>12€ ttc hors boissons.</p>
JEUDI 26 JANVIER 2023	<p>Arancini de la mer, coulis de poivrons.</p> <p>Osso bucco revisité, le jarret longuement braisé, effiloché, reconstitué, l'os est remplacé par une pomme de terre creusée et emplie de foie et moelle.</p> <p>Dessert des pâtisseries.</p>	
VENDREDI 27 JANVIER 2023	<p>Crème parmentière de haddock et comté.</p> <p>Joue de bœuf braisé.</p> <p>Moelleux au chocolat.</p>	<p>Croustillant de pied de cochon à la Toulousaine, vinaigrette comme une ravigote. Ou La gratinée Marly comme une soupe à l'oignon. Ou Tartare de bœuf condimenté selon votre goût et pommes allumettes. Ou Gratin de cabillaud, hollandaise légère et légumes d'hivers. Le baba bouchon rhum combawa et crème fouettée. Les frères liégeois, café ou chocolat. 16€ ttc apéritif et café compris.</p>

# MENUS du Restaurant BRASSERIE et INITIATION, DEJEUNER SEMAINE.

DATE	BRASSERIE DEJEUNER METS DU JOUR ET CARTE	INITIATION DEJEUNER LES MERCREDIS, BISTROT, VENDREDI RESTAURANT
LUNDI 30 JANVIER 2023	<p><b>Cromesquis de canard sauce béarnaise.</b></p> <p><b>Lapereau à la coriandre pommes pont-neuf.</b></p> <p><b>Galette des Rois.</b></p>	
MARDI 31 JANVIER 2023	<p><b>Bisque de crabe.</b></p> <p><b>Filet de poulet farci à la fourme, pommes paillasson.</b></p> <p><b>Tarte Bourdaloue.</b></p>	
MERCREDI 01 FEVRIER 2023	<p><b>Soupe de poissons à la rouille ou tarte du jour.</b></p> <p><b>Lotte à l'américaine, riz pilaf.</b></p> <p><b>Poire pochée aux épices crumble et glace vanille.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>BISTROT</b></p> <p><b>Hareng, pommes tournées et petits légumes à l'huile d'Espelette.</b></p> <p><b>Cuisse de lapin braisée légumes glacés.</b></p> <p><b>Galette feuilletée amande pistache.</b></p> <p><b>12€ ttc hors boissons.</b></p>
JEUDI 02 FEVRIER 2023		
VENDREDI 03 FEVRIER 2023	<p><b>Crème parmentière de haddock et comté.</b></p> <p><b>Joue de bœuf braisé.</b></p> <p><b>Moelleux au chocolat.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu choix type Brasserie</b></p> <p><b>Croustillant de pied de cochon à la Toulousaine, vinaigrette comme une ravigote. Ou La gratinée Marly comme une soupe à l'oignon. Tartare de bœuf condimenté selon votre goût et pommes allumettes. Ou Gratin de cabillaud, hollandaise légère et légumes d'hivers. Le baba bouchon rhum combawa et crème fouettée. Les frères liégeois, café ou chocolat. 16€ ttc apéritif et café compris</b></p>

# MENUS du Restaurant BRASSERIE et INITIATION, DEJEUNER SEMAINE.

DATE	BRASSERIE DEJEUNER METS DU JOUR ET CARTE	INITIATION DEJEUNER LES MERCREDIS, BISTROT, VENDREDI RESTAURANT
LUNDI 06 FEVRIER 2023	<p>Bisque de crustacés.</p> <p>Carré de porc fermier poêlé légumes rôtis.</p> <p>Moelleux au chocolat sauce à l'orange.</p>	
MARDI 07 FEVRIER 2023	<p>Moules gratinées.</p> <p>Encornet farci pommes vapeur.</p> <p>Sorbet pommes petits fours.</p>	
MERCREDI 08 FEVRIER 2023	<p>Saucisson Brioché sauce au Porto ou salade jour.</p> <p>Poitrine de cochon laquée aux épices, wok de légumes et nouilles.</p> <p>Choux à la crème et Chantilly.</p>	<p style="text-align: center;"><b>BISTROT</b></p> <p>Ravioles de crevettes à la coriandre.</p> <p>Longe de porc aux pruneaux bouchons de carottes braisés.</p> <p>Café gourmand.</p> <p>12€ ttc hors boissons.</p>
JEUDI 09 FEVRIER 2023	<p>Rillettes de lapin, croûtons à la fleur de thym, compotée d'oignons doux.</p> <p>Une brandade de morue comme à Nîmes mais pas tout à fait.</p> <p>Dessert des pâtisseries.</p>	
VENDREDI 10 FEVRIER 2023	<p>Tartine campagnarde potiron truite fumée et roquette.</p> <p>Pièce de bœuf rôtie à juste température Jus condimenté.</p> <p>Meringue pochée aux agrumes.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Buffet :</i></p> <p>Assiette de coquillages gratinés. (4moules/1huitre/2couteaux/2palourdes)</p> <p>Longe de veau rôtie, jus de veau corsé au porto rouge, salsifis au lard, tomates rôties au beurre de Montpellier, pommes fondantes.</p> <p>Succès pommes calvados, caramel au beurre ½ sel. 16€ ttc apéritif et café compris.</p>

# MENUS du Restaurant BRASSERIE et INITIATION, DEJEUNER SEMAINE.

DATE	BRASSERIE DEJEUNER METS DU JOUR ET CARTE	INITIATION DEJEUNER LES MERCREDIS, BISTROT, VENDREDI RESTAURANT
LUNDI 13 FEVRIER 2023		
MARDI 14 FEVRIER 2023	<p>Filets de maquereaux marinés.</p> <p>Contrefilet rôti et jardinière en fagot.</p> <p>Crêpe au grand Marnier.</p>	
MERCREDI 15 FEVRIER 2023	<p>Saucisson Brioché sauce au Porto ou salade jour.</p> <p>Poitrine de cochon laquée aux épices, wok de légumes et nouilles.</p> <p>Choux à la crème et Chantilly.</p>	<p style="text-align: center;"><b>BISTROT</b></p> <p>Croustillant Caesar (salade Caesar revisitée en feuille de brick).</p> <p>Filet de truites en duxelles crème de céleri.</p> <p>Mousse aux deux chocolats.</p> <p>12€ ttc hors boissons.</p>
JEUDI 16 FEVRIER 2023	<p>Nage de coquillage, polenta crémeuse, jus d'ail et persil.</p> <p>Suprême de pintade à la fourme d'Ambert, petit ragoût de légumes.</p> <p>Dessert des pâtisseries.</p>	
VENDREDI 17 FEVRIER 2023	<p>Tartine campagnarde potiron truite fumée et roquette.</p> <p>Pièce de bœuf rôtie à juste température Jus condimenté.</p> <p>Meringue pochée aux agrumes.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Buffet :</i></p> <p>Assiette de coquillages gratinés. (4moules/1huitre/2couteaux/2palourdes)</p> <p>Longe de veau rôtie, jus de veau corsé au porto rouge, salsifis au lard, tomates rôties au beurre de Montpellier, pommes fondantes.</p> <p>Succès pommes calvados, caramel au beurre ½ sel. 16€ ttc apéritif et café compris.</p>