

## MENU BRASSERIE

**25 €**

### **Jeudi 10 septembre**

Profiterole de petits pois jus persil et  
cèleri

**Ou**

Crème de moules au safran,  
bohémienne de légumes

\*\*\*\*\*

Escalope de volaille au basilic, riz  
créole au beurre d'herbes

**Ou**

Filet de merlan meunière et caviar  
d'aubergine à l'indienne

\*\*\*\*\*

Crème caramel

**Ou**

Salade de fruits

### **Jeudi 17 septembre**

Crème de moules au safran  
Bohémienne de légumes

**Ou**

Bouillabaisse de gambas et badiane,  
œuf poché

\*\*\*\*\*

Mignon de porc aux pruneaux

**Ou**

Saumon au lard, genevoise de  
crustacés, légumes glacés

\*\*\*\*\*

Poire Belle Hélène

**Ou**

Entremet façon forêt noire

### **Jeudi 24 septembre**

Champignons à la grecque sauce  
mousseuse aux épices

**Ou**

Assiette de poissons fumés

\*\*\*\*\*

Maquereau rôti, artichaut au bouillon  
de coques et curcuma

**Ou**

Blanc de volaille sauté crème de  
chorizo, ragout de fèves

\*\*\*\*\*

Paris-Brest

**Ou**

Mousse au chocolat

### **Jeudi 1<sup>er</sup> octobre**

Ravioli de champignons et bouillon  
d'ail doux

**Ou**

Assiette de charcuterie

\*\*\*\*\*

Papillote de poissons aux petits  
légumes

**Ou**

Curry de poulet et riz pilaf

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

**Ou**

Tarte citron meringuée

Réservation tél : 04.70.30.41.07

\*Sous réserve d'application pédagogique