

Madame, Monsieur, Cher client,

Voici donc les menus pour cette nouvelle année scolaire.  
Cette année encore, grâce à vous, nos élèves peuvent mettre en application les enseignements que nous leur apportons, car vous êtes de plus en plus nombreux à venir nous rendre visite au restaurant et nous vous en remercions mais les places sont limitées, n'hésitez pas à réserver longtemps à l'avance.  
Nos classes étant plus nombreuses, nous avons essayé de vous proposer des menus plus variés et plus originaux. Les périodes en entreprises ne nous permettant pas d'ouvrir au public elles sont matérialisées par le logo du lycée en place du menu.

Rappel de quelques règles quant au fonctionnement du restaurant :

- La brasserie continue. Service continu entre 12h15 et 13h15, lundi et jeudi. Sandwiches, paninis, bière pression. Entrées, plats et desserts du jour Formule à 10.00 € ! Sans réservation suivant places disponibles
- Tous les midis, nous vous proposons un menu à 16 euros. Mise en bouche, verre de vin Charentais et café sont compris dans le menu.
- Les mercredi et vendredi midi, nous vous proposons, en complément des menus à 16€, des menus plus élaborés, servis par les élèves de terminale BAC. Ces menus sont au prix de 24 euros, les plats proposés répondent à des exigences particulières, cocktail et vins fins sont inclus,
- Les périodes en entreprises, beaucoup plus nombreuses cette année, nous obligerons à fermer le restaurant plus souvent, vérifiez les dates d'ouverture sur vos menus,
- L'accueil de la clientèle à lieu entre 12h15 et 12h30,
- 5 soirées sont proposée dans l'année scolaire, 24 places disponibles, pensez à réserver à l'avance
- La semaine précédent les vacances de Noël propose des menus de fêtes, n'attendez pas la dernière minute
- Nous mettons à jour notre fichier clientèle aussi nous vous remercions, si vous ne l'avez déjà fait, de nous transmettre vos coordonnées internet ou celles de vos amis qui souhaitent recevoir nos menus, vous pouvez nous les envoyer sur [goizeth@yahoo.fr](mailto:goizeth@yahoo.fr)
- Pour les clients qui ne possèdent pas internet, les menus seront disponibles à l'accueil mais ne seront plus envoyés par courrier.

Des modifications sont toujours possibles en fonction des contraintes du marché et des impératifs de la formation. Nous vous prions de nous en excuser par avance.

Merci encore pour votre fidélité

**Réservations : 05 46 23 53 16**

les mardi, mercredi et jeudi matin entre 09h00 et 11h30



**Restaurant d'application  
"Le Saint Laurent"**

**LES**

**MENUS**

**LA**

**LYCEE DE L'ATLANTIQUE  
ROYAN**



**Année 2019 2020**

## Période du 09 septembre au 18 Octobre

<b>09 Au 13 Septembre</b>	<b>Jeudi 12 septembre 16 €</b>			<b>Vendredi 13 septembre 24 €</b>	
	½ Avocat vinaigrette Coquelet rôti Pomme Purée Tarte citron			Melon à l'Italienne Filet de poulet farci gratin haricots verts Tarte aux fruits rouges	
<b>16 Au 20 Septembre</b>	<b>Lundi 16 16 €</b>	<b>Mercredi 18 16 €</b>		<b>Jeudi 19 16 €</b>	<b>Vendredi 20 24 €</b>
	 LYCEE DE L'ATLANTIQUE ROYAN <u>Pas de menu restaurant</u> Plat du jour Brasserie : Coquelet rôti	Omelette aux champignons Bar farci riz pilaf Assiette de fruits frais		Légumes athéniens Ballottine de poisson épinards Tarte aux pommes	Omelette fruits de mer Filet de veau feuilleté Poêlée légumes Banane flambée
<b>23 Au 27 Septembre</b>	<b>Lundi 23 16 €</b>	<b>Mardi 24 16 €</b>		<b>Mercredi 25 24 €</b>	<b>Jeudi 26 16 €</b>
	 LYCEE DE L'ATLANTIQUE ROYAN <u>Pas de menu restaurant</u> Plat du jour Brasserie : Quiche lorraine	Omelette aux champignons Truite farcie riz pilaf Pommes flambées		Saumon fumé maison Suprême de pintadeau risotto Tarte fruits rouges	Farci Poitevin Saumon Grillé Béarnaise Flan Légumes Crème caramel
<b>30 septembre Au 04 Octobre</b>	<b>Lundi 30 16 €</b>		<b>Mardi 01 16 €</b>		<b>Jeudi 03 16 €</b>
	 LYCEE DE L'ATLANTIQUE ROYAN <u>Pas de menu restaurant</u> Plat du jour Brasserie : Blanquette de volaille		Assiette de saumon fumé Côtes de veau aux cèpes pommes château Dartois aux poires		Moules Marinières Filet Mignon de Porc Pommes Château Feuillantine poire Plat du jour Brasserie : Œuf florentine
<b>07 Au 11 Octobre</b>	<b>Lundi 07 16 €</b>	<b>Mardi 08 16 €</b>		<b>Mercredi 09 24 €</b>	<b>Jeudi 10 16 €</b>
	 LYCEE DE L'ATLANTIQUE ROYAN <u>Pas de menu restaurant</u> Plat du jour Brasserie : Lasagne salade	Fritots de cervelle Darne de saumon béarnaise Fenouil Ananas flambé		Saumon fumé Côtes de veau aux cèpes pdt Dartois aux poires	Potages au choix Carré d'agneau Gratin Dauphinois Pommes au four Plat du jour Brasserie : Blanquette de veau
<b>14 Au 18 Octobre</b>	<b>Lundi 14 16 €</b>	<b>Mardi 15 16 €</b>	<b>Mercredi 16 16 €</b>	<b>Mercredi 16 24 €</b>	<b>Jeudi 17 16 €</b>
	 LYCEE DE L'ATLANTIQUE ROYAN <u>Pas de menu restaurant</u> Plat du jour Brasserie : Rôti de boeuf	Salade vitamine Faux filet bordelaise Pommes amandines Bavarois rubané, fours secs	Fritots de cervelle Orly Saumon grillé béarnaise p. vapeur Ananas Flambés sur glace vanille	Omelette fruits de mer Filet veau feuilleté Poêlée de légumes Bananes flambées entremet	Salade frisée lardons Sole meunière fenouil braisé Dartois aux poires Plat du jour Brasserie : Veau Marengo

Vacances de Toussaint

## Période du 04 Novembre au 20 décembre

<b>04 Au 08 Novembre</b>	<b>Lundi 04 16 €</b>	<b>Mercredi 06 16 €</b>	<b>Mercredi 06 24 €</b>	<b>Jeudi 07 16 €</b>	<b>Vendredi 08 16 €</b>	<b>Vendredi 08 24 €</b>	
	Potage julienne d'arblay Suprême volaille chasseur Croquant au chocolat <u>Plat du jour Brasserie</u> : Cote de porc charcutière	Gambas flambées Râble de lapin farci pâtes fraîches Crêpes soufflées coulis de framboise	Dorade grillée Sce Choron Râble de lapereau farci Pâtes fraîches Crème brûlée	Feuilleté cagouilles Côte de bœuf Choron Crème brûlée <u>Plat du jour Brasserie</u> : Filet de merlan Dugléré	Assiette de bulots Blanquette de veau à l'ancienne Tarte alsacienne aux cerises	Dorade grillée Sce Choron Râble de lapereau farci Pâtes fraîches Crème brûlée	
<b>11 Au 15 Novembre</b>	<b>Mercredi 13 16 €</b>	<b>Mercredi 13 24 €</b>	<b>Jeudi 14 16 €</b>	<b>Vendredi 15 16 €</b>	<b>Vendredi 15 24 €</b>		
	Brochette Saint-Jacques Poulet rôti légumes oubliés Entremet au chocolat	Dartois de haddock beurre blanc Jambonnette de volaille Pommes flambées Normande	Raviole de langoustine Suprême de volaille forestière Marquise chocolat crème anglaise <u>Plat du jour Brasserie</u> : Brandade	Œuf cocotte Princesse Darne de colin pochée B.blanc Pêche Melba Gâteaux secs	Dartois de haddock beurre blanc Canette de chaland au miel Assiette fruits exotiques		
<b>18 Au 22 Novembre</b>	<b>Lundi 18 16 €</b>	<b>Mercredi 20 16 €</b>	<b>Mercredi 20 16 €</b>	<b>Mercredi 20 Soir 24 €</b>	<b>Jeudi 21 16 €</b>	<b>Vendredi 22 16 €</b>	<b>Vendredi 22 24 €</b>
	Terrine de poisson Blanquette de veau Tarte Pomme banane <u>Plat du jour Brasserie</u> : carré de porc	Tarte à l'oignon Coquelet rôti Gratin dauphinois Dessert restaurant	St jacques au potiron Magret de Canard miel Tartes et abricots flambés	Saucisson chaud pistache Sole soufflée aux écrevisses Aumônière aux pommes	Assiette de saumon fumé Cuisse de lapin moutarde Tarte feuilletée Ananas <u>Plat du jour Brasserie</u> : Blanquette de volaille	Assiette de crevettes Goujonnette de sole tartare Jardinière de légumes riz Salade de fruits frais	St jacques au potiron, Jambonnette de volaille champignons sauvages Crêpes/fruits exotiques
<b>25 Au 29 Novembre</b>	<b>Lundi 25 16 €</b>	<b>Jeudi 28 16 €</b>	<b>Vendredi 29 16 €</b>	<b>Vendredi 29 24 €</b>			
	Œuf cocotte Princesse Darne de saumon pochée B. Blanc Dessert salle	<u>Pas de menu restaurant</u> <u>Plat du jour Brasserie</u> : Andouillette frites	Terrine de foie de canard Darne de saumon grillée Endives Pdt Anglaise Choux Chantilly	Assiette Scandinave et Blinis Sole soufflée coulis d'écrevisses Riz pilaf Paris-brest Pruneaux flambés			
<b>02 Au 06 Décembre</b>	<b>Lundi 02 16 €</b>	<b>Mardi 03 16 €</b>	<b>Jeudi 05 16 €</b>	<b>Vendredi 06 16 €</b>	<b>Vendredi 06 24 €</b>		
	Assiette de jambon cru Bœuf Bourguignon et Pâtes fraîches Dessert restaurant	Brochette de Saint-Jacques Poulet sauté légumes oubliés Assiette gourmande	<u>Pas de menu restaurant</u> <u>Plat du jour Brasserie</u> : Tête de veau	Salade pomelos et crevettes Côte de porc charcutière Pdt écrasées Entremet forêt noire	Salade de gésiers flambés Epaule d'agneau braisée Bourgeoise Riz impératrice		
<b>09 Au 13 Décembre</b>	<b>Lundi 09 16 €</b>	<b>Mardi 10 16 €</b>	<b>Mercredi 11 16 €</b>	<b>Mercredi 11 24 €</b>	<b>Jeudi 12 16 €</b>	<b>Vendredi 13 16 €</b>	<b>Vendredi 13 24 €</b>
	Assiette de charcuteries Darne de saumon grillée hollandaise P anglaise Fondant chocolat	Assiette de jambon cru Curry d'agneau riz madras Pêches flambées glace	Assiette de charcuteries Côte de bœuf bordelaise Pommes amandines Bavarois rubané	Salade de gésiers Epaule d'agneau Bourgeoise Riz impératrice	<u>Pas de menu restaurant</u> <u>Plat du jour Brasserie</u> : Navarin d'agneau haricots	Assiette de truite fumée Médaillon de veau au paprika Riz pilaf Croquant chocolat	Soufflé chaud au fromage Bar farci, tian provençal Charlotte aux poires
<b>Menus de Noël : champagne, fromages affinés et vins fins sont compris dans les menus de Noël à 32 €</b>							
<b>16 Au 20 Décembre</b>	<b>Lundi 16 32 €</b>	<b>Mardi 17 32 €</b>	<b>Mercredi 18 midi 16 €</b>	<b>Mercredi 18 Soir 32 €</b>	<b>Vendredi 20 32 €</b>		
	Assiette Océane Magret de Canard au miel épicé Buches	Salade Gersoise Civet de marcassin Buches	Assiette de saumon fumé Blanquette de veau à l'ancienne Tarte Alsacienne	Assiette Scandinave et Blinis Sole soufflée coulis d'écrevisses Omelette Norvégienne	Huitres chaudes au Pineau Pigeonneau en 2 cuissons foie gras Buches		

Vacances de Noël

## Période du 06 janvier au 21 Février

<b>06 au 10 janvier</b>	<b>Mercredi 08 Soir 24 €</b>		<b>Judi 09 16 €</b>		<b>Vendredi 10 16 €</b>		<b>Vendredi 10 24 €</b>		
	Vitello tonnato Paella Carne de porco a l'alentajana Café gourmand		Bavarois de Légumes Filet de Bar à l'unilatéral et Risotto Pithiviers Plat du jour Brasserie : Boudin aux 2 pommes		Tarte fine aux sardines Escalope Viennoise P cocotte Assiette gourmande ®		Assiette de saumon fumé (Olivier hier) Salmis de pintadeau poire au vin/ p. gaufrettes Mille feuilles rond marbré et litchies flambés		
<b>13 au 17 janvier</b>	<b>Lundi 13 16 €</b>	<b>Mardi 14 16 €</b>	<b>Mercredi 15 16 €</b>	<b>Mercredi 15 24 €</b>	<b>Judi 16 16 €</b>	<b>Vendredi 17 16 €</b>	<b>Vendredi 17 24 €</b>		
	Salade aux Lardons Poulet rôti Pommes cocottes Fagot HV Choux chantilly Plat du jour Brasserie : Cotes de porc Charcutière	Salade de gésiers® Magret de canard aux deux pommes Entremet mascotte	Œuf cocotte Princesse Darne de colin pochée B. blanc Lentilles vertes Tarte aux pommes	Assiettes d'huitres grillons Poulet sauté Boivin Charlotte aux poires Sce caramel beurre salé	Assiette de jambon cru Veau Marengo tagliatelle Aumônière aux Poires et Crème Légère Plat du jour Brasserie : Poulet Bourguignonne	Bisque de crustacés Sole grenobloise P anglaise Croquant chocolat	Filet de limande au cidre, Carré de veau légumes d'hiver Fondant au caramel,		
<b>20 au 24 janvier</b>	<b>Lundi 20 16 €</b>	<b>Mardi 21 16 €</b>	<b>Mercredi 22 16 €</b>	<b>Mercredi 22 24 €</b>	<b>Judi 23 16 €</b>	<b>Vendredi 24 16 €</b>	<b>Vendredi 24 24 €</b>		
	Potage Saint Germain Contre-filet rôti Pommes Boulangères Crème caramel Plat du jour Brasserie : Navarin aux pommes	Salade composée ® Goujonnettes de sole, pommes anglaise Galettes des rois	Assiette de 6 huitres et grillons Goujonnettes de sole Riz Assiette Gourmande	Quiche au maroilles Faux filet roquefort Gratin Parmentier Plateau de fromages Couronne fruit frais	Potage Saint Germain Fricassé de volaille à l'Ancienne Riz Pilaf Entremet aux pommes Plat du jour Brasserie : Quiche saumon fumé	Quiche lorraine Coquelet rôti Gratin dauphinois Bavarois framboise PAI	½ avocat au crabe Panaché rognons et ris de veau braisé aux morilles Crêpes soufflées		
<b>27 au 31 janvier</b>	<b>Lundi 27 16 €</b>		<b>Mardi 28 16 €</b>		<b>Mercredi 29 24 €</b>		<b>Judi 30 16 €</b>		<b>Vendredi 31 24 €</b>
	Blanc de seiche en persillade Escalope panée écrasé de PDT Poire Belle Hélène Plat du jour Brasserie : Bourguignon		Flamiche Picarde Escalope de veau endives braisées/pommes sautées Tarte et abricots flambés		Assiette fruits de mer Magret de canard paillasson aux deux pommes Sablé aux pommes caramélisées		Tartare de Saumon Rognon à la baugée Pâtes Fraîches Tarte façon Bourdaloue Plat du jour Brasserie : Saumon grillé		Tresse de saumon et sole aux champignons Selle d'agneau pommes Anna Mascarpone crumble spéculos mangué
<b>03 au 07 février</b>	<b>Lundi 03 16 €</b>	<b>Mardi 04 16 €</b>	<b>Mercredi 05 16 €</b>	<b>Mercredi 05 24 €</b>	<b>Judi 06 16 €</b>	<b>Vendredi 07 24 €</b>			
	Pas de menu restaurant Plat du jour Brasserie : Navarin Printanier	Assiettes de fruits de mer Escalope de saumon à l'oseille, riz pilaf Légumes glacés Entremets Tiramisu	Crevettes amoureuses Civet de lapin, pâtes fraîches Crumble pomme framboise,	Assiette de saumon fumé Salmis de pintadeau poire au vin/ pommes gaufrettes Mille feuille pruneaux flambés	Œufs Brouillés fines Herbes Bar grillé, beurre blanc et Risotto de blé Tatin pomme-banane	Ravioles de langoustine Médaille de lotte au safran spaghetti de légumes Ananas flambés glace vanille			
<b>10 au 14 février</b>	<b>Lundi 10 16 €</b>	<b>Mercredi 12 16 €</b>	<b>Mercredi 12 24 €</b>	<b>Mercredi 12 Soir 24 €</b>	<b>Judi 13 16 €</b>	<b>Vendredi 14 24 €</b>			
	Pas de menu restaurant Plat du jour Brasserie : Encornets aux fruits secs	Potage Parmentier Darne de saumon grillée Choux Chantilly	Bar rôti beurre anisé Carré de porc fermier poêlé, Savarin chantilly	Beignets de crevettes Steak au poivre, pdt dauphine, Soufflé glacé à la mangue	Œuf Poché Bragance Entrecôte Double grillée Bercy Pommes Allumettes Bavarois fromage passion	Gambas au Whisky Tournedos au St Amour Pommes cabaret Macaron framboises			
<b>17 au 21 février</b>	<b>Lundi 17 16 €</b>	<b>Mercredi 19 16 €</b>	<b>Mercredi 19 24 €</b>	<b>Judi 20 16 €</b>	<b>Vendredi 21 16 €</b>	<b>Vendredi 21 24 €</b>			
	Pas de menu restaurant Plat du jour Brasserie : Poulet sauté chasseur	Assiette de ambon cru Médaille de veau au paprika Riz pilaf aux poivrons Ananas flambé glace	½ avocat aux écrevisses Ris et Rognons de veau braisés aux morilles Gnocchi Crêpes soufflées	Salade de gésiers Carré d'agneau primeur Tulipe de fruits frais chantilly	Assiette de saumon fumé ® Côtes d'agneau Maréchale Choux à la crème	Croustillant de saumon aux Pleurotes Magret de canard à l'orange Pêches flambées glace vanille			

Vacances de Février

## Période du 09 Mars au 17 Avril

<b>09 au 13 Mars</b>	<b>Lundi 09 16 €</b>	<b>Mercredi 11 24 €</b>	<b>Jeudi 12 16 €</b>	<b>Vendredi 13 16 €</b>	
	Fromage pané Filet de Bar bonne-femme et Riz Pilaf Assiette gourmande <u>Plat du jour Brasserie</u> : Quiche aux légumes	Bavarois de chèvre frais Sole meunière, mousseline de céleri Plateau de fromage Bras de venus framboise	Salade niçoise Magret de canard bigarade, pomme dauphine Plateau de fromage Riz à l'impératrice <u>Plat du jour Brasserie</u> : Tortilla campagnarde	Duo de bulots et crevettes mayonnaise ® Carré de porc poêlé Pomme Boulangère Crêpes façon Antonine ®	
<b>16 au 20 Mars</b>	<b>Lundi 16 16 €</b>	<b>Mercredi 18 16 €</b>	<b>Mercredi 18 16 €</b>	<b>Jeudi 19 16 €</b>	<b>Vendredi 20 16 €</b>
	Bisque de crustacés Filet mignon de porc au poivre et trilogie de carottes Pêche melba <u>Plat du jour Brasserie</u> : Blanc de seiche Sauce Américaine	Mousse d'avocat aux écrevisses Emincé de volaille aux primeurs Assiette gourmande	Bavarois de légumes Filet de porc provençal Tonnelet de courgette, Duxelles, tomates Bananes flambées, glace	Soupe à l'oignon Saucisson chaud salade de PDT Bugnes <u>Plat du jour Brasserie</u> : Paella mixta	Duo de poissons crus marinés Contre filet rôti jardinière Crêpes (pannequets)
<b>23 au 27 Mars</b>	<b>Lundi 23 16 €</b>	<b>Mercredi 25 16 €</b>	<b>Mercredi 25 Soir 24 €</b>	<b>Jeudi 26 16 €</b>	<b>Vendredi 27 16 €</b>
	Salade de crevettes sautées Rognons de veau à la moutarde Pêches flambées <u>Plat du jour Brasserie</u> : Civet de lapin	Tarte fine aux sardines Escalope Viennoise P cocotte Pêches flambées pour Melba	Gambas amoureuses Carré d'agneau aux primeurs Paris – Brest	Empanadas au thon Aïoli de morue fraîche PV Croquant au chocolat <u>Plat du jour Brasserie</u> : Parmentier de canard	Mousse d'avocat aux écrevisses Emincé de volaille aux primeurs Assiette gourmande ®
<b>30 Mars au 03 Avril</b>	<b>Lundi 30 16 €</b>	<b>Mercredi 01 24 €</b>	<b>Jeudi 02 16 €</b>	<b>Vendredi 03 16 €</b>	
	Assiette de hors d'oeuvres Poulet sauté chasseur Tarte alsacienne cerises <u>Plat du jour Brasserie</u> : Brochette de dinde	Croustillant de saumon aux pleurotes, b. blanc Selle d'agneau pommes Anna Assiette gourmande ®	Crevettes sautées Filet de volaille sauté chasseur Crumble pomme framboise <u>Plat du jour Brasserie</u> : Emincé de volaille aux champignons	Tartare de saumon Poulet grillé américaine Assiette gourmande	
<b>06 au 10 Avril</b>	<b>Lundi 06 16 €</b>	<b>Mardi 07 16 €</b>	<b>Mercredi 08 24 €</b>	<b>Jeudi 09 16 €</b>	<b>Vendredi 10 16 €</b>
	Salade niçoise Curry de volaille riz madras Crème brûlée <u>Plat du jour Brasserie</u> : Salade niçoise	Quiche au maroilles Faux filet Roquefort Gratin Parmentier Couronne au fromage blanc fruits frais	Ravioles de langoustines Magret au poivre vert Pomme nouvelle haricots vert Fromage Entremets ananas ou noix de coco	Melon au pineau Entrecôte béarnaise, PdeT nouvelles Vacherin mangue, citron vert <u>Plat du jour Brasserie</u> : Quiche au thon	Feuilleté d'asperge Sce mousseline Navarin printanier Poire Belle Hélène ®
<b>13 au 17 Avril</b>	<b>Mardi 14 16 €</b>	<b>Mercredi 15 16 €</b>	<b>Jeudi 16 16 €</b>	<b>Vendredi 17 24 €</b>	
	Œuf poché sur ratatouille niçoise Tronçon de turbot/ hollandaise Flan de brocoli/ soufflé mangue	Potage julienne d'Arblay Suprême de volaille forestière, pommes sautées Marquise au chocolat, crème anglaise	Pâté de Pâques Gigot d'agneau rôti gratin Dauphinois Œuf surprise <u>Plat du jour Brasserie</u> : Tartare de bœuf	Chartreuse d'asperges, Steak au poivre Pdt nouvelles Tarte au citron meringuée	

Vacances de Pâques

### Période du 4 mai au 05 juin

<b>04 au 07 Mai</b>	<b>Lundi 04 16 €</b>	<b>Mardi 05 16 €</b>	<b>Mercredi 06 24 €</b>	<b>Mercredi 06 24 €</b>	<b>Jeudi 07 16 €</b>
	Asperges sauce mousseline Cotes d'agneau grillées pommes Anna Fraises Melba	Croustillant de tourteaux et calamars Paupiettes de merlu au Noilly Légumes glacés Poires flambées	Œuf poché sur ratatouille niçoise Tronçon de turbot Sauce hollandaise Flan de brocoli/ p anglaise Clafoutis cerise et Cerises flambées	Melon à l'italienne Dos de saumon genevoise Carottes glacées, pois gourmand Fromages Tarte chocolat/passion et litchis sirop	<u>Pas de menu restaurant</u> <u>Plat du jour Brasserie :</u> Moules frites
<b>11 au 15 Mai</b>	<b>Lundi 11 16 €</b>			<b>Jeudi 14 16 €</b>	
	Terrine de poisson Arlequin (au dur mardi dernier) Entrecôte double grillée sauce béarnaise Garniture fleuriste Choux à la crème			<u>Pas de menu restaurant</u> <u>Plat du jour Brasserie :</u> Darne de saumon grillé Beurre Blanc	
<b>18 au 22 Mai</b>	<b>Lundi 18 16 €</b>			<b>Mardi 19 16 €</b>	
	Melon Italienne Cartouche de rougets ratatouille Gratin de fruit rouge			Petits farci niçois. Cuisse de Poulet au safran façon bouillabaisse tagliatelles fraîches Nougat glacé	
<b>25 au 29 Mai</b>	<b>Lundi 25 16 €</b>	<b>Mardi 26 16 €</b>	<b>Jeudi 28 16 €</b>	<b>Vendredi 29 16 €</b>	<b>Vendredi 29 24 €</b>
	Assiette de saumon fumé Poulet grillé à l'américaine Assiette gourmande	Salade émincé de poulet froid Filet de porc provençal Pommes cocotte, artichauts Savarin chantilly	<u>Pas de menu restaurant</u> <u>Plat du jour Brasserie :</u> Filet de (sole) lieu bonne femme	Melon à l'Italienne Filet de sole bonne-femme Risotto Tarte aux fraises	Soupe de moule et saumon mariné Pintadeau aux herbes, risotto Saint-honoré Pêches flambées

Vacances d'été