RESTAURANT LA PROMESSE

ANNÉE SCOLAIRE 2026-2027

Contact réservations au 01 34 97 92 19
ou **restau.lapromesse@gmail.com**

Menus

Ce restaurant est un outil pédagogique idéal pour les élèves en arts culinaires ou en services et commercialisation, il permet aux élèves de s'entraîner en situations réelles et de vous faire partager leur passion. **Ils sont en situation d'apprentissage dans les cuisines et le restaurant pédagogique qui sont des salles de classe.**

Toute l'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Les menus changent quotidiennement et comportent souvent plusieurs propositions, dans la tradition de la gastronomie française et selon les exigences de diplômes préparés.
Les menus sur fond vert correspondent à des menus végétariens

Les menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés pour des raisons pédagogiques ou de livraisons.

Menus du mois de*

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

*cliquez sur le mois que vous souhaitez consulter

SEPTEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 14	**RESTAURANT FERMÉ**	
Mardi 15	**RESTAURANT FERMÉ**	**RESTAURANT FERMÉ**
Mercredi 16	Tomate mozzarella Filet de poisson sauce vierge Ratatouille Tarte myrtille	
Jeudi 17	**RESTAURANT FERMÉ**	**PACA** Presse de tomate, poivron et chèvre frais Pavé de maigre sauce vierge Garniture provençale Ou carré d'agneau aux herbes de Provence, fine ratatouille, tomate confite Tropézienne ou entremet aux figues
Vendredi 18	**RESTAURANT FERMÉ**	
Lundi 21	Œuf mimosa Petits légumes farcis Riz au lait de coco et fraises	
Mardi 22	**RESTAURANT FERMÉ**	**Menu Occibon !** Aïoli aux légumes ou tielle sétoise Gardianne de Bœuf et pommes croquettes ou filet de daurade beurre blanc au muscat, fine ratatouille Fromage affiné La zezette de Sète, glace à la fleur d'oranger, abricots frais et sirop basilic
Mercredi 23	Salade de chèvre Poulet rôti, pommes pont neuf Tiramisu aux framboises	

Jeudi 24	Buffet de crudités Œufs mimosa curry Colombo de volaille Patates douces Faisselle, coulis de fruits rouges	**Menu ibérique** Tapas Gaspacho, gambas al ajillo, légumes marinés et jambon ibérique Araignée de porc et riz façon paella ou Zarzuela Poêlée de fruit d'été, helado de queso ou tarta de queso Mignardise
Vendredi 25	Tomates mozzarella Carré de porc rôti, jus de rôti, ratatouille Tarte aux fraises	
Lundi 28	Consommé de tomate glacé Suprême de poulet mariné Mille feuilles de légumes Framboise Melba	
Mardi 29	Salade composée Rôti de porc et rougail de haricots rouge Mousse au chocolat, éclat d'amande torréfié	**"La Mamma en cuisine"** Arancini, mayonnaise à la truffe, basilic, parmesan râpé ou melon au jambon cru Bar en papillote, légumes colorés, grillés et beurre blanc ou Saltimbocca de veau, gnocchi sauce au choix pesto ou arrabiata Fromage affiné Zuppa Inglese, crémeux au citron, sorbet citron et meringue italienne ou Tiramisu
Mercredi 30	**RESTAURANT FERMÉ**	

OCTOBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Jeudi 01	Salade de chèvre chaud Rôti de porc, haricots verts au beurre. Crème caramel et tuile amandes	**Menu brasserie** Assiette d'huîtres Suprême de turbot dugléré, déclinaison d'artichaut ou gardiane, riz sauvage, brunoise courgette Ile flottante ou abricot flambés glace aux noix, financiers et mignardise
Vendredi 02	Terrine de poisson Poulet rôti, risotto et champignons sautés, jus de rôti et mayonnaise Tarte Normande	
Lundi 05	Avocat cocktail crevettes Pavé de maigre en croûte de persil et d'ail, épinard, brocolis, maïs Tarte aux pommes et coing	
Mardi 06	**Menu Normand** Salade de fromages Normands Escalope à la normande et légumes glacés, Crumble aux pommes, caramel beurre salé d'Isigny	**Tu viens ! On ouvre le Bordeaux ?** Velouté de moules et poireau Côte de bœuf beurre maître d'hôtel, garniture Basquaise ou Bar à la Bordelaise, purée de pommes de terre et cèpes Fromage affiné Gâteau Basque à la crème pâtissière ou tarte aux pommes du Limousin et crumble de châtaignes
Mercredi 07	**RESTAURANT FERMÉ**	
Jeudi 08	**La Normandie** Poulet vallée d'Auge Carottes glacées Fromages normands, salade verte Tarte normande	**Menu Normand** Crème dieppoise en cocotte lutée ou cèpes rôtis, chips de jambon et tuile camembert Carré de veau vallée d'auge, champignons des bois, carotte des sables Ou Poisson à la Normande, pommes vapeur et brocolis Fallue perdue et pommes flambées

Vendredi 09	Salade normande Filet de poisson dieppoise Douillon aux pommes	
Lundi 12	Déclinaison d'artichaut et coques Poulet Rôti, pommes allumette Coupe glacée et segment orange	
Mardi 13	**Menu bistrot** Quiche végétarienne, poireaux au curry Filet de daurade sauté façon meunière Purée de butternut pousse de cerfeuil Sabayon au citron vert, Salade d'oranges et sorbet	**Octobre rose** Tartare de pamplemousse rose, radis et chou rouge Ou Ceviche, leche del tigre chou et grenade Crevettes flambées et bisque de tête de crevettes, betteraves rôties et julienne de betterave, riz pilaf rose Ou Carré agneau, raviole aux champignons des bois et houmous de betterave Fromage affiné Tiramisu à la framboise au macaron, glace fraise Ou seins chocolat
Mercredi 14	**RESTAURANT FERMÉ**	
Jeudi 15	Quiche Lorraine Filet de poisson sauté sauce vierge Pomme vapeur Salade de fruits frais	**Europe du Nord** Gravelax de saumon crème raifort & blinis Frikadeller, chou à la danoise & pomme de terre Hasselback Ou Ragout de viande (Kalops) Omelette norvégienne Ou gâteau national de Norvège
Vendredi 16	**RESTAURANT FERMÉ**	
VACANCES D'AUTOMNE		

NOVEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 02	Potage Julienne Darblay Curry de volailles, riz madras Crème caramel ou madeleines	
Mardi 03	**Restaurant fermé**	**Bollywood dans l'assiette** Chole (soupe de pois chiche), Palak panneer et nan au fromage Carré de porc façon tika massala, Pommes de terres châteaux safranés Fromage affiné Gulab Jamun et glace Kulfi Chai latte
Mercredi 04	Feuilleté de brouillade d'œufs aux pleurotes Filet de saumon, sauce américaine, riz pilaf Coupe exotique	
Jeudi 05	Potage Esaü, chips lard. Rôti de veau poêlé, Pommes boulangères Pêches flambées, financier	**Soirée chasse** Velouté de potimarron et châtaignes Ballotine de caille au foie gras, poêlée de champignons de saison, gratin de pommes de terre Tarte tatin
Vendredi 06	Salade aux endives grenade et roquefort Steak sauté Bercy, pommes pont neuf Mousse au chocolat et salade d'orange	
Lundi 09	Crème de champignons Mousseline de merlan arlequin Douillons normands	
Mardi 10	**Menu végétal d'automne** Velouté de potimarron et crème de noisette. Noisettes torréfiées et huile de noisette. Butternut rôti au cumin Carottes glacées et purée de panais, marron rôtis et cacahuètes torréfiées, tempura de fanes Brunoise de poires aux épices, billes de tapioca au lait de coco, crumble aux amandes	**L'appel du Large** Tartare de daurade, poires, courgettes, dattes et pickles d'oignons rouge (mélange du tartare et sauce par les serveurs Maquereau cuit à court mouillement, légumes grillés, et glacés grenade et aïoli Fromage affiné Tarte au chocolat et caramel

Mercredi 11	**Férié**	
Jeudi 12	**Bourgogne** Terrine de lapin Estouffade de bœuf bourguignon, gratin de PDT et cèleri Pavlova cassis	**Soirée asiatique** Crevettes à l'aigre doux Poulet du Sichuan, nouilles sautées Soupe de fruits, boule coco
Vendredi 13	Planche apéro gourmande Veau Marengo, pommes vapeur Crème vanille	
Lundi 16	**Promenade dans les bois** Crème de potimarrons et châtaignes Penne regate aux cèpes et volailles Flan pâtissier	
Mardi 17	**Menu DROM - COM** Julienne de légumes, sauce coco et arachides Curry d'agneau, purée de tarot, oignon et arachide Ananas frais	**Le souk des délices - Soirée orientale** Briouate, chèvre menthe et navets Tajine de daurade, grillée à l'anis, potimarron, pois chiches, pommes de terre tournées, courgettes, pruneaux et amandes Salade d'orange, Pavlova aux agrumes, sorbet fleur d'oranger, thé à la menthe
Mercredi 18	Salade automnale Papillote de saumon, julienne de légumes, Beurre blanc Tarte aux pommes	
Jeudi 19	**Menu DROM - COM** Beignet de crevettes Curry de volaille Et riz madras Salade de fruits exotiques, rocher coco	**Beaujolais nouveau** Saucisson en brioche AM Quenelle de brochet sauce Nantua Joue de porc à la bourguignonne Gratin dauphinois Poire belle dijonnaise, tuile
Vendredi 20	Cocktail de crevettes ananas Tataki de bœuf Purée de patate douce, carottes glacées, Cookie caramel beurre salé	

Lundi 23	**Restaurant fermé**	
Mardi 24	Œuf mimosa Filet de mulet au vinaigre de cidre Déclinaison de choux Crème brûlée, tuile	**Europe du Nord :** **Les saveurs qui se montent en kit** Saumon fumé et céleri rémoulade Truite à la bière, betteraves et racines rôties, pommes de terre hasselback Fromage affiné Tarte aux poires et airelles
Mercredi 25	Pont l'évêque en feuille de brick Fricassée de volaille à la normande Carottes et poireaux Tarte normande	
Jeudi 26	Tartine normande Pavé de poisson grenobloise, légumes d'automne Tarte aux myrtilles	**Menu végétal** Betterave rôtie au miel, crumble de noisette Purée de haricot tarbais à l'huile de sésame, carotte glacé et poireau rôti, vinaigrette aux noix Riz au lait de coco, ananas flambé
Vendredi 27	**Brasserie** Velouté de carottes, œuf poché, huile d'herbes, croûtons Daurade, cuites à court mouillement, riz pilaf et sabayon au citron vert Flan pâtissier	
Lundi 30	Assiette de jambon et accompagnement Risotto de fruits de mer Tarte aux poires façon Bourdaloue	

DÉCEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Mardi 01	Hareng, pommes à l'huile Poulet sauce suprême, riz pilaf Choux	**Asie : Tokyo to Bangkok** **(Pesco végétarien)** Gyozas carottes et navets, sauce citronnelle et soja Ou rouleaux de printemps crevettes sauce cacahuète Bo-bun vietnamien, tofu mariné Ou ramen de poisson et tamago (œuf mariné au soja) Panna cotta au sésame noir Et Mochi anko (à la pâte d'haricot rouge)
Mercredi 02	Tartare d'avocat Dos de loup aux langoustines Purée de légumes Clafoutis aux poires	
Jeudi 03	Œuf Mimosa Pavé de bœuf sauce et beurre Bercy, Pommes dauphine Œuf à la neige, tuile aux amandes	**Menu traditionnel** Velouté Dubarry Pavé de bar aux langoustines, risotto de céleri, Purée de courge Ou Poulet vallée d'Auge, pommes Macaire Baba pommes coings Ou crumble pommes caramel et crème d'Isigny
Vendredi 04	Velouté de carotte, croûton à l'ail Polenta crémeuse, chou-fleur rôti, sauce Thaï Dessert Ananas gondole caramel au piment	
Lundi 07	Velouté Dubarry Légumes d'automne mijotés au lard paysan Ananas gondole	
Mardi 08	Salade de saison Choux farcis Sauce tomate Riz au lait de coco, compoté d'ananas	**Menu végétal "Jardin d'hiver" aux épices douces** Déclinaison autour de l'oignon, chips, financier salé ou Pois chiche et butternut massala Bourguignon de champignons et tofu fumé ou choux fleur rôti au curcuma, purée de topinambour au cumin et carottes glacées au curry Faux-mage à tartiner végétal, fruits sec et pain au fruits secs Gâteau au chocolat à la courgette, praliné noisettes ou Riz au lait de coco safrané et ananas vanille

Mercredi 09	Profiteroles de crevettes Pavé de bœuf sauce béarnaise Gratin dauphinois Salade de fruits exotiques	
Jeudi 10	Omelette roulée Fricassé de volaille aux champignons Pommes flambées	**Amérique du nord** Crab rolls et sa salade coleslaw Pulled pork burger, Frites de patate douce et pommes pont neuf Ou tourte à la viande New York cheese cake Ou brownie crème anglaise
Vendredi 11	Avocat crevettes Blanquette de veau, riz pilaf aux épices Tarte au citron vert	

SEMAINE DES MENUS DE NOËL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 14	**Repas de Noël**	
Mardi 15	**Repas de Noël – végétal**	**Dîner de Noël**
Mercredi 16	**Repas de Noël**	
Jeudi 17	**Repas de Noël**	**Dîner de Noël**
Vendredi 18	**Repas de Noël**	

JANVIER

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 04	**Restaurant fermé**	
Mardi 05	**Brasserie** Carpaccio de chou-fleur et clémentine et jambon cuit Saucisse de Morteau, purée de pomme de terre, carottes tournées, jus au thym Tartelettes caramel et chocolat	**Menu Végétarien** **“Héroïne des champs”** Cappuccino de butternut Polenta crémeuse champignons, courge et pois chiche grillé Fromage affiné Tartelette choco-cacahuète-caramel
Mercredi 06	Assiette gourmande Coupe de fruits exotiques	
Jeudi 07	Velouté Saint Germain Filet de saumon à l’oseille, pommes vapeur Galette des Rois	Potage ESAU Chartreuse de faisan Forêt noire
Vendredi 08	Rillettes au tandoori et salade de la mer Escalope de volaille viennoise, beurre noisette, purée de potimarron, panais glacés et choux de Bruxelles Crème brûlée à la pistache	
Lundi 11	Œuf mimosa Sauté de veau marengo, déclinaison de carottes Crème brûlée et tuile	
Mardi 12	**Hauts de France** Salade d’endives au jambon Waterzoï de cabillaud Verrine spéculoos pommes	**Menu “saveurs de Normandie”** Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux de Créances et sauce vin blanc Jambonnette farcie à l’andouille de Vire, sauce au cidre, purée de carottes des sables, fanes frites, pommes à l’anglaise Fromage affiné Brioche perdue et pommes flambées au pommeau, caramel au beurre salé

Mercredi 13	Œuf mimosa Mignon de porc charcutière Pomme mousseline Paris Brest	
Jeudi 14	**Ile de France** Salade parisienne Jambonnette de volaille farcie aux champignons de Paris sauce Montmorency, trilogie de choux Opéra	**Ile de France** Soupe de cresson Entrecôte double Bercy, pommes pont neuf Baba au noyau de Poissy
Vendredi 15	Œufs brouillés aux champignons de Paris escalopés et sautés Darne de colin, beurre blanc, pommes duchesses et carottes tournées Coupe grand Marnier	
Lundi 18	Velouté de potimarron Pavé de lieu jaune, purée de haricots tarbais, vinaigrette au sésame Coupe Normande et pomme caramélisée	
Mardi 19	**Ile de France** Poireaux vinaigrette**,** jambon de Paris Risotto de coquillettes, volaille rôtie et champignons de Paris sautés. Brie de Meaux Sorbet orange, Grand Marnier	**Menu Bourgogne Franche comté** Gougères farcies sauce mornay Fondue bourguignonne et ses sauces maisons Ou fondue franc-comtoise aux fromages (Choix à donner à la réservation) Poire Belle-Dijonnaise et sa boule de glace vanille
Mercredi 20	Terrine de légumes Panier de légumes en pâte à choux Galette des rois	
Jeudi 21	**Buffet English Brunch** Full English breakfast, avocat aux crevettes sauce cocktail, saumon fumé, viennoiseries, scones, Fromages Desserts variés Cocktails sans alcool, vins & boissons	**Un peu de soleil en hiver** Accra de morue, féroce avocat Colombo de poulet, riz poivrons Mont Blanc (antillais)
Vendredi 22	Taboulé aux légumes et grenade Dhall de lentilles corail au lait de coco et curry Chou-fleur grillé et chou romanesco rôti Coupe exotique	

Lundi 25	Quiche au camembert Marmite dieppoise, assortiment de légumes Salade de fruits pommes/ poires au Calvados	
Mardi 26	**Bar à soupes** Verrine Betterave et chèvre frais Phö- soupe Asiatique, œuf mollet, bœuf sauté Milkshake banane	**“Menu authentique”** Truite en gravlax et saumon fumé Rable farcis aux pruneaux, purée de potimarron, châtaignes et noisettes torréfiées Fromage affiné Tarte aux poires et amandes
Mercredi 27	Tartine de camembert Filet de poisson dieppoise Julienne de légumes de saison Teurgoule	
Jeudi 28	**Hauts de France** Hareng pomme à l’huile Carbonade de bœuf endives braisées pomme fondante Cramique crème anglaise aux spéculoos	Foie gras au chocolat, gelée de Banyuls Cabillaud vanille et chocolat blanc, purée de potimarrons, palets de céleris Opéra
Vendredi 29	Quiche oignon et camembert Poulet vallée d’auge Oignons glacés à brun, riz pilaf Coupe Normande	

FÉVRIER

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 01	Salade parisienne Mignon de porc charcutière, pommes mousseline Paris Brest	
Mardi 02	**Brasserie** Velouté Dubarry Bavette, pommes duchesses, sauce béarnaise Mousse au chocolat	**Menu "L'hiver sous les tropiques"** Accra de morue, sauce aigre douce Curry d'agneau au lait de coco, riz façon madras Fromage affiné Crêpes de la chandeleur, ananas Ou banane flambée
Mercredi 03	Chou farci Pavé de lieu jaune, lentilles Poire Belle Hélène	
Jeudi 04	**Restaurant fermé**	**Menu Hauts-de France** Smoothie de betteraves Moules frites Ou Carbonnade flamande Gaufres, glaces spéculoos
Vendredi 05	Salade parisienne Hachis parmentier Flan parisien	
VACANCES D'HIVER		
Lundi 22	Poireaux vinaigrette aux coques Coquelet sauce au cidre lentilles Plateau de fromages Normands	
Mardi 23	**Alsace** Tarte à l'oignon et cervelas Filet de truites aux amandes, purée de pommes de terre Forêt noire	**Menu "Made in Normandie"** Tartes aux oignons et brie Jambonnette de volaille, sauce Normande, oignons glacés, pommes duchesse Fromage affiné Charlotte aux pommes et pommes flambées

Mercredi 24	**Menu Afrique du Nord** Carottes à l'orange, olives Couscous de bœuf, poulet, merguez Tarte pistache, dôme à la fleur d'oranger	
Jeudi 25	**Alsace** Salade de cervelas Choucroute Forêt noire	Saumon à la parisienne ou soufflé Suissesse Carré de veau aux morilles, déclinaison de choux Ou Navarin d'agneau aux primeurs Crêpes Suzette Ou flan parisien
Vendredi 26	Poireaux vinaigrette Blanquette de veau aux légumes Tiramisu	

MARS

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 01	Assiette de charcuterie et condiments Tronçon de limande meunière Déclinaison de choux Profiterole au chocolat	
Mardi 02	**Les Fromages dans tous leurs états** Plateau de fromages et salade mix Garlic bread, Dips de mozzarella, mayonnaise aux épices, gnocchis au cheddar Cheesecake aux agrumes	**Vous Êtes Servi !** **(Enfin, Surtout Vous-Mêmes...) Menu buffet** Jambonnette de volaille Houmous de pois chiches et d'haricots rouges, guacamole de brocolis Trio de salades : carotte betterave, fèves, radis et quinoa, betterave et feta Fromage affiné Salade de fruits et wok de poires au miel et aux noix
Mercredi 03	**Restaurant fermé**	
Jeudi 04	Pizza Margarita, 4 fromages, ou légumes, Salade verte Café gourmand (cheesecake, crème brûlée, fondant chocolat, glace)	**Menu oriental** Assortiment de houmous berbère, Zaalouka, salade mechouia, briouates au fromage Pastilla pigeon & amandes Tagine de légumes Ou Couscous Baghrir au miel, terrine d'orange en gelée safranée, Salade d'orange à la marocaine Ou Pâtisserie orientale et thé à la menthe
Vendredi 05	Crêpes farcies jambon champignons, béchamel Filet de bar façon meunière, poireau rôti et purée de butternut Café liégeois	
Lundi 08	Betterave rôti et crumble de châtaignes Chili végétarien Salade de fruits exotiques	
Mardi 09	**Les Fromages dans tous leurs états** Plateau de fromages et salade mix Garlic bread, croquettes de mozzarella, gnocchis au gorgonzola, mayonnaise aux épices Cheesecake aux poires et caramel	**Restaurant fermé**

Mercredi 10	**Restaurant fermé**	
Jeudi 11	Pissaladière & salade verte Café gourmand (cheesecake, crème brûlée, fondant chocolat, glace)	**Menu brasserie** Œuf mollet frit en meurette d'escargot Filet de limande à l'américaine, épinards, salsifis et choux de Bruxelles Déclinaison autour de l'ananas
Vendredi 12	Mini jambon beurre gratiné au Brie Steak sauté Bercy, Pommes Duchesse, navets glacés Tartelette façon opéra	
Lundi 15	Potage Saint Germain Steak sauté sauce au brie de Meaux, Pommes Anna au brie Salade de fruits	
Mardi 16	**Menu de la mer** Bouchée de la mer moules, crevettes et saumon fumé Darne de saumon grillée et pommes vapeur, sauce hollandaise Poires pochées, sablé breton	**Saint Patrick** Goujonnette façon Fish and Chips, sauce tartare, mâche Carré d'agneau en croûte à la menthe, poireaux grillés, purée de pois cassés Fromage affiné Cupcake pistache, chocolat
Mercredi 17	**Restaurant fermé**	
Jeudi 18	Salade d'artichaut poivrade, feta et roquette Steak de champignons et purée de haricots blancs Riz à l'impératrice	**Brasserie** Assiette de charcuterie et pickles Dos de bar aux langoustines, légumes de saison Tarte au citron meringuée
Vendredi 19	Gnocchis à la parisienne Burger Végétal Tarte au citron	

Lundi 22	Œufs brouillés et pleurotes Filet de maquereau, sauce moutarde, épinards et salsifis Pêche Melba	
Mardi 23	**Brasserie** Soupe aux oignons gratinée Darne de colin pochée, sauce hollandaise, navets et carottes glacées Café liégeois	**De la graine à l'assiette** Faux Crab cake : Beignet de cœur de palmier, salade de chou rouge No Fish and Chips : Potimarron pané, frites de patates douces, de pommes de terre et sauce aux algues Tarte à la mandarine meringuée
Mercredi 24	**Restaurant fermé**	
Jeudi 25	**Brunch au buffet** Viennoiseries, Club sandwich, charcuterie, fromages Pièce de viande et sa garniture Desserts variés Cocktail, vins et boissons	**Brasserie parisienne** Ballotine de volaille en salade Magret de canard, sauce au poivre, embeurré de pommes de terre et pommes paille Profiteroles
Vendredi 26	Assiette de charcuterie Bar rôti, légumes de saison et sauce hollandaise Tiramisu aux fraises	
Lundi 29	**Férié**	
Mardi 30	**Restaurant fermé**	**Menu les grandes parisiennes "Destination Train bleu"** Poireaux vinaigrette, œuf mayonnaise Blanquette de veau, carottes glacées et pommes à l'anglaise Fromage affiné Crêpe Suzette
Mercredi 31	Potage Saint Germain Pavé de sandre façon Bercy Embeurré de choux Cerises flambées au noyau de Poissy Macaron	

AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Jeudi 01	**Brasserie** Potage cultivateur Filet de lieu sauce hollandaise et fondue de poireaux Café ou chocolat liégeois	**Menu printanier** Terrine de lapin en gelée et petits légumes Pavé de sandre, légumes primeurs Coupe Melba, mignardises
Vendredi 02	Tartare de concombre, radis et fromage frais Taboulé au boulgour, aux agrumes et à la menthe Café gourmand	
VACANCES DE PRINTEMPS		
Lundi 19	Tarte au maroilles Joue de porc en carbonnade, chicon rôti Sorbet rhubarbe/ glace chicorée	
Mardi 20	Gin Basil Smash Carpaccio de betterave et grenade, vinaigrette Salade de légumes rôtis et sautés, graines, croutons, sauce Sriracha mayonnaise (œuf mollets) Smoothie banane	**“Mise en Seine du terroir d’Ile de France”** Velouté de petits pois de Clamart, œuf poché et croûtons Ou tagliatelles d’asperges d’Argenteuil et fèves, vinaigrette citronnée Magret de canard flambé Montmorency, pommes pont neuf, mayonnaise Ou filet de poisson dugléré, garniture Montreuil (fond artichaut, petits pois, bille de carottes) Profiteroles Ou flan parisien, rhubarbe pochée et flambée, sirop d’hibiscus
Mercredi 21	Salade de crevettes aux clémentines Joue de porc braisée à la Bourguignonne Choux de Bruxelles Tartelette choco / carambar	
Jeudi 22	Pamplemousse cocktail de crevettes Filet mignon de porc aux épices et agrumes Tarte à l’orange	**Brasserie** Effeuillé de haddock en cocotte Carré d’agneau en croûte moderne Duo d’asperge et artichaut Ou Bar en croûte, fondue de fenouil beurre orange, riz safrané Mousse de fraises ou crème caramel et sacristains

Vendredi 23	Salade de la mer Poulet rôti, jus au thym, pommes grenailles et purée de patate douce Profiteroles au chocolat	
Lundi 26	Avocat crevettes Pavé d'esturgeon, beurre blanc déclinaison d'asperges Tarte au citron meringuée	
Mardi 27	**Menu Italien** Tagliatelles de courgettes et carottes au curry Butter Chicken, riz pilaf Tarte aux fraises et pistaches	**Menu** **"Tout dépend des goûts et des couleurs"** Violet : Tartare de betterave, mousse de chèvre frais, pickles d'oignons, chips de betterave et chou rouge ou orange : Houmous au paprika fumé, variation de carottes, sésame Rouge : Entrecôte double, déclinaison de tomates, pesto rosso, tomates rôties et macédoine de poivrons rouges Ou vert : Ballotine de volaille farcie aux olives et croûte d'herbes, asperges vertes, pois gourmands et purée de petits pois Fromage : Bleu d'Auvergne, roquefort et myrtilles Jaune : éclair au citron, crémeux citron Ou rouge : tarte aux fraises
Mercredi 28	Œuf mollet frit en meurette Maquereau sauce moutarde Légumes primeurs Fraise melba	
Jeudi 29	Œufs en gelé Moules marinières frites Tarte à la rhubarbe meringuée	**Région Bretagne** Tartare de daurade et coques Filet mignon de porc au vinaigre de cidre, déclinaison de légumes ou cotriade Pommes flambées, caramel beurre salé Gâteau Nantais Ou galettes et crêpes
Vendredi 30	Planche de charcuterie Double entrecôte, sauce béarnaise, garniture printanière Pavlova aux framboises	

MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 03	Salade de lentilles vertes et œuf mollet Quasi de veau sauce au roquefort légumes primeurs Fraise Melba	
Mardi 04	**Menu Italien** Arancini au pesto et au parmesan et coulis de tomates Risotto aux légumes sautés et grillés Gelato	**“Martine à la ferme”** Œuf mollet florentine, fleur de ciboulette Ou Salade de lentilles vertes du Puy, truite fumée Carré de porc, pommes grenailles et carottes glacées Ou Tournedos sauce côtes du Rhône, aligot chips de lard, oignons caramélisés des Cévennes Fromage affiné Tarte aux pommes, crème fraîche Ou tartelette aux myrtilles, crumble de noix
Mercredi 05	Salade Occitane Magret à la bordelaise Grenailles à la sarladaise Cannelés, salade de fruits	
Jeudi 06	**Férié**	**Férié**
Vendredi 07	**Férié**	
Lundi 10	Tomate mozzarella / Méli-mélo d’asperges Pavé de lieux à l’oseille, quinoa et petits légumes Coupe de glace	
Mardi 11	**Brasserie** Billes de melon et pastèque Dos de lingue grillé, sauce vierge, légumes rôtis Fraisier	**Menu “autour du croustillant Croque-moi si tu peux !”** Beignet Panko de chou-fleur mayonnaise épicée Ou œuf mollet frit et mousseline de carottes, jus de fane Riz croustillant, poivrons, concombre, menthe, pousses de soja et cacahuètes Ou Carré d’agneau en croûte moderne, jus au romarin purée et chips de topinambour Faisselle de chèvre au crumble de pommes Granola, crémeux chocolat et glace chocolat Ou chou craquelin au citron

Mercredi 12	Déclinaison d'asperges Filet de bar à la provençale Légumes printaniers Dame Blanche	
Jeudi 13	Asperges vinaigrette aux herbes Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf Fraises chantilly, madeleine	**Menu traditionnel** Crevettes flambées et risotto d'épeautre Ou tartare de tomates et avocats Rôti de veau poêlé, légumes printaniers Ou haddock, purée au chèvre Tarte aux fruits rouges Ou fraise melba, tuile
Vendredi 14	Falafels et sauce yaourt Steak de butternut rôti et laqué, asperges, pois gourmands et carottes fanes, fèves Coupe de fraises, crème végétale	
Lundi 17	**Férié**	
Mardi 18	**Menu contemporain** Carpaccio de courgettes fraîches, vinaigrette au citron Tataki de bœuf, légumes glacés, framboises, cacahuètes Tartes aux fruits rouges, crème d'amandes à la pistache, coulis de fruits rouges	**Un chti menu du Nord** Bière ardennaise ou Mimosa Quiche Maroilles Ou quiche aux poireaux Waterzoï de sandre moules et haddock fumé Pommes de terre tournées Fromage affiné Poire flambée et sa glace spéculoos
Mercredi 19	**Menu Espagne** Sangria Tapas Paëlla Crème catalane	
Jeudi 20	**Menu Italien** Antipasti Saltimbocca alla Romana Risotto d'asperges et fines herbes Tiramisu revisité aux fraises	**Soirée Antilles** Féroce d'avocat, galette de maïs, poissons fumés Combo de volaille et riz pilaw Mont blanc et fraises

Vendredi 21	Carottes râpées à l'orange Quiche lorraine Filet de poisson meunière Riz pilaf et légumes glacés Sauce émulsionnée Coupes de glaces	
Lundi 24	Salade de quinoa Petits légumes farcis Salade de fruits frais	
Mardi 25	**RESTAURANT FERMÉ**	**Menu "Au fil de la Loire"** Duo de rillettes du Mans et de la Loire Bar en croûte de sel de Guérande, pommes de terre de Noirmoutier, sauce beurre blanc Fromage affiné Tarte des demoiselles Tatin
Mercredi 26	Terrine de tomate, poivron, chèvre Sébaste sauce vierge Risotto aux asperges vertes Framboise melba, cigarettes	
Jeudi 27	**MENU EXAMEN**	**Menu Languedoc** Tarte fine aux rougets Bourride à la sétoise Croustade aux pommes
Vendredi 28	Planche garnie, salade composée Trilogie de glaces et sorbets	
Lundi 31	**RESTAURANT FERMÉ**	

JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Mardi 01	**RESTAURANT FERMÉ**	**Menu "Entre Maquis et Garrigue"** Tarte fine aux légumes du soleil et anchois, pesto Ou Fougasse Corse Entrecôte double, tian de légumes, sauce béarnaise aux olives Ou Porchetta niçoise, écrasé de pommes de terre aux olives noires de Nyons et légumes grillés Banon de Provence et brocciu Ou Tropézienne et pêche flambée
Mercredi 02	Assiette végétale Vrai café liégeois	
Jeudi 03	**Brasserie** Croque-monsieur, salade verte Coupe de glace	**Menu de printemps** Feuilleté d'asperges Ou Melon rôti miel & thym, chèvre et chips de lard fumé Travers de porc ratatouille Ou Tartare de bœuf au couteau, pomme allumette Fontainebleau aux fraises chouquettes Ou Fraisier
Vendredi 04	**RESTAURANT FERMÉ**	
Lundi 07	**RESTAURANT FERMÉ**	
Mardi 08	**RESTAURANT FERMÉ**	**Menu à l'aveugle** **"Saveurs incognito"** AB : accras de morue, mayonnaise au curry Duo de tartare légumes et saumon Jambonnette de volaille, farce fine aux abricots secs, gnocchis sauce poivron et parmesan Fromage affiné Sorbet fraise basilic, mini baba aux fruits de saison
Mercredi 09	**Buffet d'été** Salade grecque, taboulé, tomates mozzarella Salade de lentilles, salade de fenouil Vacherin glacé vanille-fraise	

Jeudi 10	Carpaccio de légumes et crevettes Tartare de bœuf, pommes allumette Bavarois aux fruits	
Vendredi 11	**RESTAURANT FERMÉ**	
Lundi 14	**RESTAURANT FERMÉ**	
Mardi 15	**Brasserie** Rillettes de sardines Pavé de rumsteck, béarnaise, navets, courgettes jaune tournées et glacées et purée de carotte Riz au lait aux agrumes	**Breizh Bihan - petite Bretagne** Huîtres creuses et tartare d'huîtres, framboises fenouil Ou Palourdes farcies la bretonne Filet de bar, beurre blanc asperges vertes, artichauts, fondue d'oignons Ou Lotte à l'armoricaine, risotto de sarrasin à l'oignon rose de Roscoff Fromage affiné Choux vanille, craquelin beurre salé, pruneaux et crème vanille Ou salade de fraises de Plougastel et sablé breton
Mercredi 16	Quiche saumon épinards Brochette de volaille Ratatouille Fraise melba, tuiles	
Jeudi 17	Salade de tomates & mozzarella au pesto Wok de légumes sautés et rôtis aux épices sauce épicée et oignons botte Abricots pochés et mascarpone aux pistaches et biscuits Amaretti	**RESTAURANT FERMÉ**
Vendredi 18	**RESTAURANT FERMÉ**	