

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

MENU CAP

MENU BAC PRO

Œuf au plat bourguignon
Poulet sauté Vallée d'auge
Salade verte
Tarte au citron

12.50€

Tomates Monégasque
Côte de porc, fenouil braisé
Salade aux herbes
Charlotte aux poires

13.50€

Œuf mimosa
Poulet rôti pommes Duchesse
Scarole
Bavarois aux poires

13€

Salade de crudités
Fricassée de volaille
Riz Créole
Salade de saison
Tarte Bourdaloue

13.50€

LUNDI

Jambon de Bayonne aux figues
Carré de Veau
Plateau de fromages
Tarte au citron ou
Ananas au sucre

18€

MARDI

Avocat au crabe
Carré d'agneau persillé
Pommes vapeur
Fromages de France
Charlotte aux poires ou
Ananas flambés

18€

MERCREDI

Cocktail Florida
Tronçon de turbot sauce
hollandaise
Assiette de fromages
Bavarois aux poires ou
Pruneaux flambés

19€

JEUDI

Kir Bourguignon et ses mises en bouche
Assiette de charcuterie
Roti de Veau pommes Lyonnaises et
Choux de Bruxelles glacé au vin rouge
Brie aux noix
Tarte aux poires au vin
Café et ses tuiles d'amande
¼ de Beaujolais par personne

25€

VENDREDI

Tartare de saumon
Darne de colin poché beurre fondu
Fromages de nos régions
Tarte Bourdaloue ou
Pruneaux flambés

18.50€

Notre Carte de la Semaine

Formule « *express* » le plat du menu CAP

: Un plat, un verre de vin et un café **12.50€**

Réservation ☎ : 01-48-46-71-75
Ou 01-48-46-77-11