

Notre carte de la semaine
19 au 23 FEVRIER 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU GRAND PARIS

Potage Dubarry
*
Steak au poivre
Pommes pont neuf
*
Salade de saison
*
Riz au lait, pruneaux
et caramel

14€00

Céleri rémoulade
*
Poulet cocotte
*
Salade verte
*
Tarte Tatin

14€00

Œuf au plat sauce
fumée
*
Risotto de volaille et
champignons
*
Duo de salade
*
Framboisier

14€00

Assiette St Antoine
*
Estouffade de bœuf
provençale
*
Salade de saison
*
Crème brûlée

14€50

Allumettes aux
fromages
*
Sauté de poulet
ratatouille
*
Salade verte
*
Tiramisu

14€00

élaboré par la classe de
CAP

MENU FOLIE DOUCE

Salade de chèvre
chaud au miel
*
Coq au vin
*
Plateau de fromages
*
Riz au lait, pruneaux
et caramel ou poires
flambées

18€00

Quiche Océane
*
Carré d'agneau
*
Fromages de
France
*
Tarte Tatin ou
pruneaux flambés

18€50

Pamplemousse aux
crevettes
*
Moules Marinières
*
Fromages de nos
régions
*
Framboisier ou
crêpes flambées

18€50

Mousse d'avocat
*
Confit de canard
pommes sarladaises
*
Plateau de fromages
*
Crème brûlée ou
ananas flambé

19€50

Carpaccio de bœuf
*
Sole et fenouil
Meunière
*
Plateau de fromages
*
Tiramisu ou pêche
Melba

20€00

élaboré par la classe de
BAC PRO

Possibilité de
FORMULE EXPRESS
Plat & Dessert
Grand Paris
12€50

RESTAURANT d'APPLICATION
de l'
école hôtelière
ECOFIH

79 rue de Paris – 93300 Bobigny
(parking privé gratuit pour nos visiteurs)

Merci de bien vouloir
RÉSERVER VOTRE TABLE
(au moins la veille ou avant 10h00)
au
01 48 46 71 76