

SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

MENU CAP

MENU BAC PRO

Œufs mollet poêlée forestière
Coquelet au thym
Salade verte
Macaron aux fruits

13.50€

Œuf sur le plat foie de volaille
Côte de porc panée à l'anglaise
Duo de salades
Ananas au sucre

13.50€

Talmouses aux chèvres
Mixed-grill
Salade de saison
Mille-feuille

14.50€

Quiche Lorraine
Médallions de Veau Duroc
Salade de saison
Mille-feuilles

15€

Quiche provençale
Pot-au-feu
Salade aux herbes
Mousse aux deux chocolats

14€

LUNDI

Gnocchi à la romaine
Carbonades de bœuf flamandes
Fromages
Macaron aux fruits

17€

MARDI

Feuilleté au bleu
Osso Bucco milanaise
Fromages de France
Eclair de Brest

18€

MERCREDI

Salade Norvégienne
Pavés de biche sautés
Sauce grand veneur
Plateau de fromages
Mille-feuille

19€

JEUDI

Salade Niçoise
Tagliatelles aux deux saumons
Plateau de France
Foret noire

18€

VENDREDI

Avocat aux agrumes
Filet de sole cancalaise
Salade et fromages
Cerises flambées à l'ancienne

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 ☎ : 01-48-46-77-75
Ou 01-48-46-77-11