



Chers clients,

Vous trouverez ci-après nos menus du restaurant des 5 et 6<sup>èmes</sup> années pour l'année scolaire 2018 -19.

Vous pourrez venir déguster ces menus à partir du lundi 10 septembre 2018.

Le prix du menu est fixé pour cette année à 17 euros.  
Le forfait vin à 8€ et on vous propose un menu rapide (plat dessert) pour 13 €.

Nous vous espérons toujours fidèles et nombreux et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Réservations souhaitées au 071/ 51.06.28



## Les cartes

Carte 1 du 10/09 au 5/10

### Entrées

Salade « façon » lyonnaise  
Carpaccio de bœuf  
Rognon Baugé  
Gâteau de volaille aux petits légumes

### Plats

Saint-Pierre sauce mousseline  
Entrecôte sauce bordelaise ou béarnaise pommes Pont-neuf  
Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre  
Râble de lapin farci, champignons sauvages à la crème

### Desserts

Crêpes « Café de Paris »  
Panaché de sorbets  
Tartelette chocolat et orange  
Salade de fruits frais



## Carte 2 du 08/10 au 09/11

### Entrées

Salade tiède de lapereau aux noisettes  
Quiche de volaille aux pleurotes  
Avocat aux crevettes  
Tarte fine aux harengs tomates et oignons confits

### Plats

Filet de porc laqué au miel et au gingembre  
Contre-filet rôti, jardinière de légumes  
Carré de veau poêlé Choisy  
Noisettes de chevreuil sauce Diane

### Desserts

Mousse aux deux chocolats  
Crème brûlée  
Tartelette au riz à la normande  
Moka



### Carte 3 du 12/11 au 07/12

#### Entrées

Consommé de queue de bœuf  
Aspic d'œuf et saumon mariné  
Salade tiède de ris de veau  
Mousseline de cabillaud Arlequin

#### Plats

Ramier rôti, petits pois à la parisienne, duchesse de pommes de terre  
Pavé de biche sauce grand veneur, pommes croquettes maison  
Pavé de saumon mi-fumé, lentilles vertes  
Civet de lièvre à la française

#### Desserts

Irish coffee  
Bavarois arabica  
Gratinée d'automne  
Salade de fruits frais



## Carte 4 du 07/01 au 08/02

### Entrées

Saucisson en brioche  
Salade landaise  
Tartare de veau aux agrumes  
Quenelles de sandre, sauce Nantua

### Plats

Rognons de veau sautés aux champignons, sauce madère  
Filet pur au poivre, pommes allumettes  
Lotte à l'américaine  
Cuisse de canard confite

### Desserts

Soufflé à la liqueur  
Pithiviers  
Crêpes Suzette ou Comédie française  
Salade de fruits frais



## Carte 5 au 11/02 du 22/03

### Entrées

Tartare de saumon  
Tarte sablée au maquereau et aux tomates  
Salade tiède de lapin aux noisettes  
Beignets de cervelle, sauce tartare

### Plats

Aile de raie au beurre noir  
Carré d'agneau en croûte d'herbes  
Ris de veau braisé à blanc aux morilles  
Magret de canard à l'orange

### Desserts

Soufflé glacé à la chartreuse  
Tarte au citron meringuée  
Sabayon  
Salade de fruits frais



## Carte 6 du 22/04 au 03/05

### Entrées

Roulades d'huîtres et saumon frais au Pommeau  
Médaillon de lotte New-Burg  
Saumon en trois préparations

### Plats

Sole, Dugléré, bonne-femme ou François 1er, pommes persillées  
Poisson de méditerranée en croûte de sel  
Filet de Saint-Pierre à l'oseille

### Desserts

Ile flottante au caramel  
Fruits condé  
Saint-Honoré



## Carte 7 du 06/05 au 31/05

### Entrées

Asperges sauce mousseline ou à la flamande  
Gaspacho  
Œuf cocotte bourguignonne  
Petit pâté feuilleté

### Plats

Américain frites  
Pavé de saumon à l'unilatéral  
Suprême de pintade farci renaissance  
Poussin grillé à l'américaine

### Desserts

Banane flambée au rhum  
Clafoutis aux cerises  
Nougat glacé  
Salade de fruits frais