



Chers clients,

Vous trouverez ci-après les cartes de restaurant de nos élèves de 5^{èmes} et 6^{èmes} pour l'année scolaire 2017-18.

Vous pourrez venir déguster ces menus, les lundi, mardi, mercredi et vendredi au prix de 17€ et notre forfait vin à 6€.

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

Réservations au 07 1/ 51.06.28

Carte du 11/09 au 27/10

Entrées

- Bisque de crustacés
- Carpaccio de bœuf
- Rognons Baugé
- Petit 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-orange
- Salade de fruits frais



Carte du 06/11 au 21/12

Entrées

- Consommé de queue de bœuf
- Aspic d'œuf au 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
- Côte de veau rôtie, fricassée de champignons des bois, pommes grenailles au gros sel.

Desserts

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



Carte du 08/01 au 23/02

Entrées

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

Plats

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

Dessert

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

Carte du 26/02 au 30/03



Entrées

- Tartare de saumon
- Tarte fine aux filets de maquereau et tomates
 - Salade tiède de lapin aux noisettes
 - Beignets de cervelle, sauce tartare

Plats

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

Desserts

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

Carte du 02/05 au 01/06



Entrées

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

Plats

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

Desserts

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