

# SEMAINE DU 02 AU 06 OCTOBRE 2017

## MENU CAP

## MENU BAC PRO

Œufs aux plats fruits de mer  
Poulet rôti aux herbes  
Salade de saison  
Tarte aux pommes

**14€**

LUNDI

Assiette st Antoine  
Steak au poivre  
Plateau de fromages  
Tarte aux pommes ou  
Coupe de glace

**17€**

Quiche Océane  
Omelette pd terre et jambon  
Salade au herbes  
Aumônière au poire

**14€**

MARDI

Jambon de Pays  
Carré d'agneau aux primeurs  
Plateau de fromages  
Aumônière poire ou  
Crêpes flambées

**18€**

Spaghettis Napolitaine  
Escalope de dinde sauce crème  
Duo de salade  
Mousse au chocolat

**14.50€**

MERCREDI

Assiette Nordique  
Mousseline de Merlan arlequin  
Fromages de France  
Mousse chocolat ou  
Pruneaux flambés

**17.50€**

Potage Parmentier  
Foie de veau à l'Anglaise  
Salade de saison  
Savarin chantilly

**14.50€**

JEUDI

Mille-feuille de légumes  
Lapin sauce moutarde  
Fromages de France  
Savarin chantilly ou  
Salade de fruits

**18€**

Tarte aux oignons  
Poulet chasseur  
Salade verte  
Œufs à la neige

**14€**

VENDREDI

Avocat cocktail  
Darne de saumon sauce  
hollandaise  
Fromages de France  
Œufs à la neige ou  
Coupe jack

**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 ☎ : 01-48-46-77-11