

MENU

Lundi / Monday

ENTRÉE / STARTER

CAMEMBERT RÔTI
ROASTED CAMEMBERT

~

SALADE DU JOUR
SALAD OF THE DAY

~

VELOUTÉ DUBARRY
DUBARRY SOUP

PLAT / MAIN

SUPRÊME DE PINTADE AU VIN BLANC*
WHITE WINE GUINEA FOWL SUPREME

~

FILET DE BAR*
SEA BASS FILLET

~

RIZ ET JULIENNE DE LÉGUMES AUX SAVEURS ASIATIQUE
RICE AND VEGETABLE JULIENNE WITH ASIAN FLAVORS

*AVEC RIZ PILAF / *WITH RICE PILAF*

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET



MENU

Mardi / Tuesday

ENTRÉE / STARTER

RÉMOULADE DE CHOU ROUGE ET CONDIMENTS
RED CABBAGE REMOULADE AND CONDIMENTS

~

CÉVICHE DE THON À LA BETTERAVE
TUNA CEVICHE WITH BEETROOT

~

CONSOMMÉ DE LÉGUMES
VEGETABLE SOUP

PLAT / MAIN

BURGER AU FROMAGE DE MONTAGNE
MOUNTAIN CHEESE BURGER

~

POISSON DU JOUR ET FRITES DE LÉGUMES
FISH OF THE DAY AND VEGETABLE FRIES

~

BURGER VEGAN
VEGAN BURGER

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET



MENU

Mercredi / Wednesday

ENTRÉE / STARTER

CRÈME DE VOLAILLE ET CROUTONS AU BEURRE
CHICKEN CREAM AND BUTTERED CROUTONS

~

TARTARE DE SAUMON
SALMON TARTAR

~

VELOUTÉ
SOUP

PLAT / MAIN

CAILLE RÔTIE DANS SON JUS*
ROASTED QUAIL IN IT'S JUICE

~

AIGLEFIN À LA PLANCHA*
GRILLED HADDOCK

~

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
MUSHROOMS RISOTTO

*AVEC RISOTTO AUX HERBES
WITH HERBS RISOTTO

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET



MENU

Jeudi / Thursday

ENTRÉE / STARTER

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU RADIS NOIR
HOT GOAT'S CHEESE SALAD WITH BLACK RADISH

~

MAGRET FUMÉ, TUILE DE PARMESAN ET SA SALADE
SMOKED DUCK BREAST, PARMESAN TUILE AND SALAD

~

VELOUTÉ
SOUP

PLAT / MAIN

BOEUF BOURGUIGNON DU CHEF
CHEF'S BEEF BOURGUIGNON

~

LIEU NOIR À LA PROVENÇALE
ET SES POMMES GRENAILLES À L'ANETH
PROVENÇAL-STYLE SAITHE WITH ANETH GRIT POTATOES

~

LÉGUMES EN PERSILLADE
VEGETABLES IN PARSLEY

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET



MENU

Vendredi / Friday

ENTRÉE / STARTER

TARTARE DE BOEUF THAI ET JAUNE D'ŒUF, MARINÉ AU SOJA
THAI BEEF TARTARE AND EGG YOLK, MARINATED IN SOY

~

TATAKI THON ET SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE
TUNA TATAKI AND SQUID INK SAUCE

PLAT / MAIN

RACLETTE*

~

FONDUE*

~

*AVEC OU SANS CHARCUTERIE
WITH OR WITHOUT COLD MEATS

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET



MENU

Tuesday / Saturday

ENTRÉE / STARTER

ACCRAS DE POISSON
FISH ACCRAS

~

TERRINE DU BOUCHER ET PICKLES
THE BUTCHER'S TERRINE AND PICKLES

~

VELOUTÉ DE PETIT-POIS
PEA SOUP

PLAT / MAIN

CABECERO DE PORC*
PORK CABECERO

~

POISSON DU JOUR*
FISH OF THE DAY

~

PATATE DOUCE ET TOFU
SWEET POTATO AND TOFU

*AVEC PATATE DOUCE A LA CITRONNELLE
WITH LEMONGRASS & SWEET POTATO

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET



MENU

Dimanche / Sunday

ENTRÉE / STARTER

BRIE PANE
BREADED BRIE CHEESE

~

POIREAUX VINAIGRETTE
LEEKs IN VINAIGRETTE

~

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

PLAT / MAIN

FILET DE BOEUF*
BEEF FILET

~

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL*
RAINBOW TROUT FILET

~

LÉGUMES CONFITS AUX HERBES FRAICHES
CANDIED VEGETABLES WITH FRESH HERBS

*SERVI AVEC SES LÉGUMES CONFITS
SERVED WITH CANDIED VEGETABLES

DESSERT

BUFFET D'ASSORTIMENT DE DESSERTS
DESSERT BUFFET

