

**Le plat du jour est vendu UNIQUEMENT  
dans le cadre de la formule déjeuner à 19,00 € ou du menu Histoire Ancienne à 22,00 €**

*The dish of the day is only sold in the lunch menu (19,00 €) or in the Histoire Ancienne menu (22,00 €)*

**SAMEDI  
30 SEPTEMBRE**

[Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement](#)

**NEMS de CANARD, jus réduit au Porto,  
Poêlé de champignons et purée**

*Duck Nems, port sauce, mushrooms, mashes potatoes*

**LUNDI  
2 OCTOBRE**

**Filet de SEBASTE laqué servi grillé,  
crèmeux de tomate aux épices douces  
ratatouille, riz pilaf**

*Grilled fish filet, tomato cream, ratatouille, rice*

**MARDI  
3 OCTOBRE**

**BAVETTE de boeuf « ANGUS », sauce aux échalotes,  
frites maison, salade de mâche**

*Panfried steak, « Angus », shallots sauce, french fries, salad*

**MERCREDI  
4 OCTOBRE**

**Staub de dos de LIEU rôti au four,  
pomme grenaille, champignons, tomates,  
beurre citron / gingembre**

*Fish filet, potatoes, mushrooms, tomato, butter sauce*

**JEUDI  
5 OCTOBRE**

**JAMBON à l'OS aux GIROLLES,  
purée, jeunes pousses à l'huile de noix**

*Homemade ham with mushrooms sauce, mashed potatoes*

**VENDREDI  
6 OCTOBRE**

**SAUMON grillé, sauce Choron,  
Potatoes maison sautées au paprika, sucrose en mimosa**

*Grilled salmon, tarragon and tomato sauce, panfried potatoes, salad*

**SAMEDI  
7 OCTOBRE**

[Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement](#)

**Fricassée de ROGNONS de VEAU à la moutarde,  
frites maison, petits pois à la française**

*Veal kidneys, with mustard creamy sauce, french fries, peas*