

**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
21 AOÛT

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

CABILLAUD rôti aux GIROLLES,
poêlée de rattes du Touquet en persillade
*Panfried cod filet with girolles mushrooms,
panfried potatoes with herbs and garlic*

LUNDI
21 AOÛT

Restaurant fermé
restaurant closed

MARDI
22 AOÛT

Dos de COLIN rôti, sauce vierge,
champignons farcis à la féta, riz tomate au four
Panfried pollack filet, olive's oil sauce with herbs, stuffed mushrooms, rice

MERCREDI
23 AOÛT

VOLAILLE et GIROLLES à la crème,
purée, petits pois à la française
Chicken and mushrooms creamy sauce, mashed potatoes, peas

JEUDI
24 AOÛT

TARTARE de BOEUF ANGUS à la toscane,
(tomates confites, arachides grillées, parmesan, roquette, basilic...)
snacké ou non selon votre goût,
frites maison, carpaccio de tomates et mozzarella
*Homemade beef tartare with italian flavour, panfried or not, french fries,
tomato and mozzarella carpaccio*

VENDREDI
25 AOÛT

GRATIN de POISSONS et épinards à la Dièpoise, riz pilaf
(moules, champignons, crevettes, fromage)
Mixed-fishes in gratin with mussels, mushrooms, shrimps, rice

SAMEDI
26 AOÛT

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

Cannon d'AGNEAU rôti en persillade,
tian de légumes, gratin dauphinois
Lamb with garlic and herbs butter, mixed vegetables, gratin dauphinois