

**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
2 SEPTEMBRE**

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

**Aiguillettes de CANARD aux Pêches,
purée, carottes confites**

Duck filet with peach, mashed potatoes, carrots

**LUNDI
4 SEPTEMBRE**

**CHOUCROUTE de POISSONS, pommes à l'anglaise,
beurre blanc au champagne
(saumon, haddock fumé, crevettes roses, moule, merlu, cervelas)**

Fish choucroute, champagne butter sauce

**MARDI
5 SEPTEMBRE**

**POULET « sauté Chasseur »,
pommes Dauphine, salade**

*Chicken cooked with mushrooms, bacon and tarragon,
potatoes salty doughnuts, salad*

**MERCREDI
6 SEPTEMBRE**

**SAUMON LAQUE, beurre citron-gingembre,
wok de carottes, riz pilaf**

Grilled salmon, butter sauce with lemon and ginger, carrots and rice

**JEUDI
7 SEPTEMBRE**

**ANDOUILLETTE grillé, crème à la moutarde,
frites maison, salade**

Grilled chitterlings sausage, mustard creamy sauce, french fries, salad

**VENDREDI
8 SEPTEMBRE**

**PIQUILLOS farcis à la brandade de morue, crème de persil plat,
pommes à l'anglaise, roquette,**

Stuffed red pepper with mashed potatoes and cod

**SAMEDI
9 septembre**

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

**Fricassée de ROGNONS de VEAU au poivre,
frites fraîches, salade**

Veal kidneys, pepper sauce, french fries, salad