

**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
11 Août

Plat proposé pour le déjeuner uniquement

Brochette d'agneau grillé, sauce béarnaise,
ratatouille, gratin dauphinois

Grilled lamb on kebab, bearnaise sauce, ratatouille, gratin dauphinois

Lundi
13 Août

Restaurant Fermé

Closed

Mardi
14 Août

Dos de lieu rôti au lard, coulis crémeux au petits-pois,
Galette de pommes de terre et oignons aux fines herbes

Panfried pollack filet, peas creamy sauce, potatoes and onions galette

Mercredi
15 Août

Mixed-Grill de poissons et chorizo *(lotte / crevette / saumon)*
riz comme une paella, coulis piquillos

Mixed-fish kebab and hot sausage, rice like a paella

Jedi
16 Août

Hamburger du moment

Boeuf Angus, lard, gorgonzola, piperade, roquette, pesto

carpaccio de tomates au basilic, rattes du Touquet sautées à l'ail

Homemade summer burger (beef, bacon, compote with onions and peppers, gorgonzola cheese...), tomato salad, panfried potatoes with garlic

Vendredi
17 Août

Nems de saumon à la coriandre, beurre citron-gingembre,
nouilles sautées aux petits légumes et champignons

Salmon nem with coriander, butter sauce with ginger and lemon, panfried pasta with vegetables and mushrooms

Samedi
18 Août

Pavé de cabillaud aux giroles,
poêlée de gnocchis et jeunes pousses d'épinards

Cod filet with giroles mushrooms, panfried gnocchis and spinach