

**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
24 juin**

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

FOIE de VEAU au vinaigre balsamique,
pommes de terre à la lyonnaise, haricots verts
*Veal liver roasted with balsamique vinegar,
panfried potatoes with onions, french beans*

**LUNDI
26 JUIN**

Brochette d'AGNEAU grillé,
tajine de légumes, semoule de blé au raisins
Grilled lamb kebab, vegetable tagine, semolina

**MARDI
27 JUIN**

RAIE, beurre noisette au citron frais et citron confit,
poireaux et pommes anglaise
Skate, lemon butter sauce, leek, potatoes

**MERCREDI
28 JUIN**

HOT DUCK,
(pain au lait, confit de canard, chutney d'oignons, compoté de tomates...)
pommes sarladaise, salade
Homemade hot dog with duck, panfried potatoes with garlic, salad

**JEUDI
29 JUIN**

CARPACCIO de BOEUF
basilic/tomate confite/parmesan
frites maison, roquette
Beef carpaccio, french fries, salad

**VENDREDI
30 JUIN**

Filet de MAQUEREAU snacké à la fleur de sel,
tarte fine aux légumes du sud, crème à la moutarde,
roquette
Panfried mackerel filet, fine tart with vegetables, mustard sauce

**SAMEDI
1^{ier} JUILLET**

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

CABILLAUD fumé servi grillé, beurre à la flamande,
pommes safranées et mousseline d'épinards
Smoked grilled cod, butter sauce, potatoes and spinach