

**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  
23 Juin

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

Goujonnettes de lotte, crème de persil plat,  
croquettes de riz, roquette

*Little monkfish filet panfried, herbs sauce, rice croquettes, salad*

Lundi  
25 Juin

Magret de canard aux pêches,  
purée, navets confits au miel

*Duck Breast with peach, mashed potatoes, turnips roast in honey*

Mardi  
26 Juin

Filet de loup rôti, compoté de tomate et oignons au basilic,  
linguini à la crème de citron, roquette

*Panfried seabas filet, tomato and onions sauce,  
pasta with lemon creamy sauce*

Mercredi  
27 Juin

Filets de maquereaux snackés,  
tarte fine champignons et jeunes pousses d'épinards,  
crème à la moutarde, pommes à la cendre

*Roast mackerel filet, very fine tart with mushrooms and tomato,  
mustard creamy sauce, potatoes*

Judi  
28 Juin

Courgettes farcie à la Crétoise, vinaigrette de petits légumes au basilic,  
(agneau, fêta, menthe)

Riz au four à la tomate

*Stuffed zucchini with lamb, feta cheese and mint, french dressing with baby  
vegetables and basile, rice*

Vendredi  
29 Juin

Accras de morue, sauce tartare,  
féroce d'avocat, pommes grenailles

*Salty fish donuts, tartar mayonnaise sauce, avocado, potatoes*

Samedi  
30 Juin

[Plat proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Escalope de veau viennoise, jus réduit au porto  
coquillettes au beurre de truffe et asperges

*Panfried veal, port sauce, pasta with truffle butter and asparagus*