

**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  
13 Mai**

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Filet de SKREI, beurre à la flamande,  
asperges et riz pilaf  
*Wild cod filet, butter sauce, asparagus and rice*

**LUNDI  
15 MAI**

STEACK de GIGOT grillé, sauce béarnaise,  
Purée de cocos, roquette  
*Grilled lamb, bearnaise butter sauce, mashed beans, roquette*

**MARDI  
16 MAI**

SAUMON grillé, crème au piquillos,  
riz pilaf, ratatouille  
*Grilled salmon, piquillos creamy sauce, rice, ratatouille*

**MERCREDI  
17 MAI**

CABILLAUD rôti, crème de langoustines,  
riz pilaf, petits légumes au beurre de cerfeuil  
*Roast cod, langoustine creamy sauce, rice, mixed-vegetables*

**JEUDI  
18 MAI**

Le PETIT ROBERT, sauce roquefort,  
(steak haché de boeuf Angus maison)  
poêlée de rattes du Touquet / lardons / pruneaux, salade aux noix  
*Homemade Angus beef burger, roquefort creamy sauce, panfried potatoes, bacon,  
prunes, salad with nuts*

**VENDREDI  
19 MAI**

WATERZOÏ de POISSONS et MOULES, émulsion crémeuse,  
champignons / poireaux confits / céleri-branche  
pommes safranées  
*Mixed fish and mussels, creamy sauce, mushrooms, leeks, celery, potatoes*

**SAMEDI  
20 MAI**

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

MAGRET de CANARD, sauce poivre,  
Pomme sarladaise, salade  
*Panfried duck with paper sauce, panfried potatoes in garlic, salad*