

**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 €)

[Plat proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Samedi
9 Février

Brochette de joues de lottes grillées,
Linguini à la crème de langoustine, copeaux de parmesan, roquette
*Grilled monkfish cheek, pasta in langoustine creamy sauce, parmesan cheese,
roquette*

Lundi
11 février

Staub de cabillaud rôti,
rattes du Touquet / champignons / tomates en persillade,
beurre citron/gingembre
Roasted cod filet, potatoes, mushrooms, tomato, lemon and ginger sauce

Mardi
12 février

Brochette d'agneau grillé, sauce béarnaise
navarin de gros haricots Tarbais à la tomate,
pomme à la cendre, salade
*Grilled lamb kebab, bearnaise sauce, white beans in tomato and garlic sauce,
potatoes*

Mercredi
13 février

Viennoise de volaille,
linguini, fricassée de champignons à la crème
roquette
Panfried chicken, pasta, mushrooms creamy sauce, salad

Jeudi
14 février

[Plat proposé pour le déjeuner uniquement, ce soir. MENU ST VALENTIN à 48 €](#)

Saumon laqué servi grillé, crème au citron-zestes,
carottes au miel, riz pilaf
Grilled salmon, lemon cream, carrots cooked with honey, rice

Vendredi
15 février

Croquettes de poisson, sauce tartare,
potatoes maison, jeunes pousses de salade
*Homemade fish « croquettes », mayonnaise tartar sauce,
panfried potatoes, salad*

Samedi
16 février

[Plat proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Dos de skrei grillé, beurre blanc,
choux rouges à la flamande, pomme à la cendre
Grilled wild cod, butter sauce, red cabbage cooked with apple, potatoes