

**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
15 JUILLET

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Accras de MORUE, sauce tartare,
pommes et poireaux à l'anglaise

Salty Cod dognuths, tartare mayonnaise sauce, potatoes and leeks

LUNDI
17 JUILLET

Restaurant fermé

restaurant closed

MARDI
18 JUILLET

Filet de CARRELET snacké, sauce vierge
tarte fine tomate / champignon / chorizo,
finger de polenta

*Plaice 's filet, olive's oil sauce with herbs,
fine tart with tomato, mushrooms, hot sausage, polenta*

MERCREDI
19 JUILLET

COURGETTE farcie à la Crétoise,
(agneau, menthe fraîche, féta, fines herbes)
riz tomate au four

Stuffed courgette with lamb, feta cheese and mint, rice

JEUDI
20 JUILLET

TARTARE de BOEUF snacké ou non,
frites maison, mimosa de sucrose

Beef tartar panfried or not,

VENDREDI
21 JUILLET

Pavé de LIEU JAUNE rôti au beurre demi-sel,
sauce poulet aux moules et champignons,
mouseline d'épinards, pommes anglaise

Duck tartar, panfried potatoes with garlic, salad with smoked duck

SAMEDI
22 juillet

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Goujonnettes de LOTTE en fine panure d'herbes,
beurre citron / piquillos,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Panfried mongfish with herbs, butter sauce with lemon red pepper, mashed potatoes