

MENU MIDI - P'TIT DEUX

AVRIL-MAI

SEMAINE 14/04

Crème d'asperges, coulis
roquette, croûtons
Œuf double mayo
Terrine de campagne, pickles
maison

Hampe de bœuf, jus court
Salade lyonnaise
Eglenin façon fish en chips
tempura aux herbes, sauce
tartare

Tarte au citron meringué
Riz au lait, caramel au miso
Café gourmand

SEMAINE 21/04

Carottes râpées à l'estragon
Oeuf double mayo
Terrine de campagne, pickles
maison

Saucisse au couteau, sauce
moutarde
Pavé de truite, beurre blanc à
l'oseille
Salade César

Café Gourmand
Crumble pomme
Crème brûlée

SEMAINE 28/04

Poireaux vinaigrette et crème
de jaune d'œuf confit
Terrine de campagne, pickles
maison
Oeuf double mayo

Keftas épicées, sauce tomate
Lieu jaune, rouille
Salade de lentilles, carottes,
lardons

Café gourmand
Sorbet pêche, glace vanille
Crème chocolat liégeois,
chantilly fève de tonka

SEMAINE 05/05

Gaspacho
Oeuf double mayo
Terrine de campagne, pickles
maison

Croque monsieur (ou madame
+2 euros)
Salade niçoise
Poisson blanc façon
grenobloise

Café gourmand
Moelleux chocolat, crème
anglaise au piment d'Espelette
Fromage blanc de ferme et
fruits de saisons

SEMAINE 12/05

Terrine de campagne, pickles
maison
Oeuf double mayo
Coleslaw

Poulet basquaise
Taboulé
Maquereau à la flamme, sauce
vierge

Café Gourmand
Ile flottante, crème anglaise
Pavlova aux fruits de saison

SEMAINE 19/05

Terrine de campagne, pickles
maison
Velouté de champignons, pesto
et copeaux de parmesan
Oeuf double mayo

Cuisse de poulet rôti, sauce
poulette au thym
Cabillaud à l'espagnol
Salade tomates, crème
mozzarella

Café gourmand
Glace fraise, glace vanille
Cake marbré, sauce chocolat