

## MENU L'ALEXANDRIN-2021-2022

**Les prix sont hors boissons.**

Mardi 14/09/21  14€	<u>Hauts de France :</u> Ficelle Picarde *** Navarin d'agneau haricots sec de Soissons et pommes château *** Buffet fromages du Nord *** Flan	Jeudi 16/09/21  14€	Potage cultivateur *** Carré de porc poêlé pomme boulangère légumes glacés *** Tarte aux pommes	Vendredi 17/9/21	FERME
Mardi 21/09/21  14€	<u>Hauts de France :</u> Potjevleesh sur son lit d'endives *** Carbonade Flamande, pomme Pont Neuf, endives braisées *** Merveilleux façon « Fred »	Jeudi 23/09/21  14€	Quiche lorraine *** Poulet sauté chasseur pommes châteaux *** Choux à la crème	Vendredi 24/9/21	FERME
Mardi 28/09/21  14€	<u>Grand Est :</u> Quiche Lorraine *** Poulet poché au Riesling, Spatzle, carottes tournées *** Forêt Noire	Jeudi 29/09/21	FERME	Vendredi 30/9/21	FERME
Mardi 5/10/21  14€	<u>Grand Est :</u> Assiette de Jambon d'Ardenne *** Andouillette de Troyes sauce Rémoise et sa garniture Ardennaise, pommes vapeurs *** Sabayons de fruits de saison	Jeudi 7/10/21	FERME	Vendredi 8/10/21	FERME

Mardi 12/10/21  14€	<u>Auvergne-Rhône-Alpes</u> Buffet de charcuteries *** Quenelle de brochet sauce Nantua, pomme Anna et échalotes confites *** Tarte aux noix et caramel	Vendredi 15/10/21  12€	Macédoine de légumes mayonnaise *** Poulet sauté chasseur Pommes grenailles **** Ananas		FERME
Mardi 19/10/21  14€	<u>Ile de France</u> Saumon à la Parisienne *** Côtes de porc charcutière, garniture Fontainebleau ou Tartare de bœuf *** Paris Brest	Vendredi 23/10/21  12€	Tomate farcie macédoine *** Poulets sautés basquaise Pommes grenailles *** Ananas	Mardi 9/11/21	FERME
Mardi 16/11/21	FERME	Jeudi 18/11/21  16€	<u>Italie</u> Tartare de bœuf à l'italienne *** Tortellini au pesto de courgette Carré d'agneau en croûte de parmesan et jus d'agneau *** Tiramisu	Vendredi 19/11/21  12€	Salade façon lyonnaise *** Médallions de veau au paprika tagliatelles *** Assiette de fromages *** Poires Belle - Hélène
<b>Vendredi 19/11/21</b>	<b>SOIREE BEAUJOLAIS NOUVEAU 40€ AVEC UN VERRE DE VIN A CHAQUE PLAT</b>				
<b>SOIR</b>	<b>Menu à découvrir à partir du 4 Novembre</b>				
Mardi 23/11/21	FERME	Jeudi 25/11/21  16€	<u>Espagne</u> Brochette ananas crevettes Ou Assortiment de tapas *** Coquelet Contisé au chorizo et riz façon paella **** Crème catalane	Vendredi 26/11/21  12€	Salade façon niçoise *** Escalope de veau à la crème tagliatelles *** Assiette de fromages *** Pêches Melba

Mardi 30/11/21	FERME	Jeudi 02/12/21  16€	<u>Pays Nordiques</u> Saumon gravlax Crème de raifort ***  Spare-ribs confits à la finlandaise pomme en champignon et légumes de saison ***  Le dessert royal, le gâteau des princesses « Prinsesstårta »	Vendredi 03/12/21  12€	Velouté Dubarry *** Sauté de veau provençal Riz Pilaf ***  Crêpes Suzette
Mardi 7/12/21 14€	<u>DOM-TOM</u> Accras de Morue sauce Pimentée ***  Brochettes de gambas grillées sauce chien-riz créole ***  Assiette de fruits exotiques	jeudi 10/12/21  16€	<u>Asie</u> Assortiment de maki, sushi, sashimi ***  Porc caramel aux graines de sésame, wok de nouilles et légumes sautés ***  Perles de tapioca au lait de coco et mangues	Vendredi 10/12/21  12€	Crème Choisy *** Sauté de veau Marengo Riz créole ***  Crêpes Suzette
<b>Vendredi 10/12/21 SOIREE  50€</b>	<b>Soirée Festive « Champagne »</b>  <b>Un verre de vin à chaque plat et coupe de champagne</b>				
Mardi 04/01/22  15€	<u>BRETAGNE</u> Assiette de fruits de mer ***  Cotriade bretonne ***  Crêpes aux pommes, caramel au beurre salé	Jeudi 06/01/22  16€	Terrines de canard aux champignons et aux figues ***  Onglet grillé sauce Choron et pommes gaufrette, carottes et oignons glacés a brun ***  Cœur coulant chocolat noir et cerises flambées	Vendredi 07/01/22  12€	Potage cultivateur **** Blanquette de veau à l'ancienne ****  Fruit flambé
Mardi 11/01/22	FERME	Jeudi 13/01/22  16€	Mousseline de volaille aux légumes ***  Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané et légumes ***  Crêpes Suzette flambées	Vendredi 14/01/22  12€	Soupe au pistou *** Blanquette de veau à l'ancienne ***  Fruit flambé

Mardi 18/01/22	FERME	Jeudi 20/01/22  16€	Crème de champignons aux noix et beignet soufflé ***  Pilaf de fruits de mer jardinière de légumes ***  Œuf à la neige	Vendredi 21/01/22  12€	Potage julienne Darblay ***  Escalope de veau viennoise ***  Salade de fruits exotiques Rochers à la noix de coco
Mardi 25/01/22  16€	EXAMEN OFFCIEL MENU TOUT COMPRIS TABLE DE 2 OU DE 4 COUVERTS UNIQUEMENT	Jeudi 27/01/22  18€	Carpaccio ou Ceviche de daurade vinaigrette passion ***  Escalope de bar au sésame, pavot et légumes de saison Ou Sole meunière ***  Tarte en bande	Vendredi 28/.1/22	FERME
Mardi 01/02/22  16€	EXAMEN OFFCIEL MENU TOUT COMPRIS TABLE DE 2 OU DE 4 COUVERTS UNIQUEMENT	Jeudi 03/02/22  16€	Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat ***  Rognon de veau Baugé, flan de légumes multicolores et pommes Darphin ***  Soufflé au praliné	Vendredi 04/02/22	FERME
Mardi 22/02/22  14€	<u>Centre Val de Loire</u> Salade de Sainte Maure de Touraine ***  Darne de saumon à l'oseille- Garniture Truffiat ***  Pithiviers	Jeudi 24/02/22  18€	Duchesse de saumon Œufs craquant ***  Magret de canard laqué aux épices et balsamique, purée de vitelottes ***  Fromage cœur neufchâtel ***  Pomme d'amour à la framboise et au jasmin	Vendredi 25/02/22  12€	Potage Crécy ***  Escalope de volaille "cordon bleu" ***  Salade de fruits exotiques Rochers à la noix de coco

**Vendredi 25/02/22**  
**SOIR**  
**40€ Vin à chaque plat**  
**SOIREE AUTOUR DU FROMAGE**

Mardi 01 /03/22  14€	<u>Pays de la Loire</u> Nage de moules aux petits pois *** Poulet de Loué-Garniture mâche et carottes-Pdt *** Soufflé au Cointreau	Jeudi  04/03/22	FERME	Vendredi 04/03/22  12€	Assiette de charcuteries *** Estouffade bourguignonne Pommes persillées *** Choux Chantilly
Mardi 8 /3 /22  14€	<u>Normandie</u> Tartare de St Jacques *** Escalope de veau façon Vallée d'Auge, tagliatelles et oignons grelot glacés *** Tarte aux pommes Normande	Jeudi  10/03/22	FERME	Vendredi 11 /3 /22  12€	Assiette de charcuteries ***  Estouffade provençale Pommes persillées *** Cygne chantilly
Mardi 15/3/22  14€	<u>Bourgogne/Franche Comté</u> Vol au vent d'escargots la Bourguignonne *** Lapin à la dijonnaise, carotte et petits pois à la nivernaise *** Poire belle Dijonnaise	Jeudi  17/03/22	FERME	Vendredi 18/3/22  12€	Avocat aux crevettes *** Navarin aux petits légumes *** Mousse au chocolat petits fours secs
Mardi 22/3/22 14€	<u>Nouvelle Aquitaine</u> Assiette de jambon de Bayonne *** Entrecôte Bordelaise, embeurrée de choux vert et pdt de l'Île de Ré *** Tourteau fromager	Jeudi  44/03/22	FERME	Vendredi 25/3/22 12€	Cocktail de crabe **** Navarin aux petits légumes **** Mousse aux 2 chocolats petits fours secs
Mardi 28/3/22  14€	<u>Occitanie</u> Anchoïade de Collioure *** Magret de canard au poivre vert, pommes croquette, flan de légumes ** Crème catalane	Jeudi  31/3/22	FERME	Vendredi 01/04/22	FERME

Mardi 5/4/22  12€	<u>Menu création</u>  Les élèves sont le chef	Jeudi 7/4/22	FERME	Vendredi 8/4/22  12€	Œufs mollets florentine Dos de cabillaud "grenobloise" Pommes vapeur Panacotta sauce caramel
Mardi 28/4/22	<u>PACA</u> Blinis à la sardine et à la clémentine *** Carré d'agneau en croûte, tian de légumes, pommes gaufrette *** Tarte citron meringuée	Jeudi 28/4/22	FERME	Vendredi 29/4/22	Œufs farcis chimay *** Dos de cabillaud "meunière" Pommes Vapeur *** Pannacotta coulis de framboise
<b>Vendredi 29/4/22 40 €</b>	<b>SOIREE PRINTANIERE 40€ Boissons comprises</b>				
Mardi 3/5/22  14€	<u>Corse</u> Aubergine à la bonifacienne *** Calamar farci du Cap Corse- beignet de légumes en tempura *** Salade de fruits de saison- Sorbet clémentine	Jeudi 5/5/22	EXAMEN BAC Contacter le restaurant	Vendredi 6/5/22  12€	Assiette scandinave *** Steak grillé Pommes allumettes beurre Maître d'Hôtel *** Œufs à la neige aux pistaches et au miel
Mardi 10/5/22  14€	<u>Le chef au commande</u>	Jeudi 12/5/22	EXAMEN BAC Contacter le restaurant	Vendredi 13/5/22 12€	Assiette nordique *** Steak grillé Pommes allumettes beurre Maître d'Hôtel *** Œuf à la neige au caramel
Mardi 17/5/22	FERME	Jeudi 19/5/22	EXAMEN BAC Contacter le restaurant	Vendredi 20/5/22 12€	Asperges sauce Hollandaise *** Poulet rôti Pommes Arlie salade *** Tarte amandine aux fraises

Mardi 24/5/22	FERME	Jeudi 02/6/22	EXAMEN BAC Contacter le restaurant	Vendredi 03/6/22 12€	Salade de saison *** Sole "meunière" *** Tarte rhubarbe meringuée
------------------	-------	------------------	---------------------------------------	----------------------------	--