



Semaine du 08 au 11 Septembre 2020

LA FORMULE DU MIDI

Entrée-Plat-Dessert : 24€ / Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 18€
(Servis du lundi au vendredi, hors boisson)



Entrées 6€ - Hum, A table !

- › Scarole chicorée au lardon et **oeuf de caille dur**
- › Gaspacho de tomates ancienne, **poudre d'olive noir et feta**
- › Tartare de haddock à l'huile de sésame, salade de soja au citron vert +4€

À partager... Ou pas !

Plus on est de fous..

- › **Chips Papadum** et sauce curry 3€
- › **Pain de sobrasada** (pain gratiné, farce de cochon, fromage de brebis) 5€
- › **Samoussa de poulet**, sauce aigre douce 6€
- › **Croustillants de crevettes roses**, menthe et mangue 7€
- › Pommes frites Pont-Marie et sauce mayo parfumée au Kari Gosse 5€
- › **Glaces Berthillon** 2 boules (vanille, myrtille, caramel beurre salé ...) 8€

Plats 15€ - C'est que du bon, voire du très bon !

- › Risotto de champignons et coulis d'herbes
- › Paleron de boeuf confit, **coco de Paimpol au jus de tomates, herbes fraîches de la maison Argentin**
- › **Saumon label rouge d'Écosse**, carottes fanes confites et dattes +5€

› **Carré d'agneau**, champignons et Rattes du Touquet, jus sarriette
40€ (hors formules)

S'accorde avec le **Bordeaux Saint-Georges-Saint-Emilion**, 2016- 7,5€ le verre

« Un repas est insipide, s'il n'est assaisonné d'un brin de folie »

érasme

Menu poussins 15€

Un menu qui va faire des jaloux !

Desserts 6€ - Ça serait dommage de s'en priver !

- › Crumble amandes de Prunes Quetsches
- › Ananas rôti à la vanille, sorbet cassis maison +3€
- › Mousse au chocolat et noisettes

› **Savourez notre pain frais du jour de la maison Jean-Luc Poujauran**

Collège Culinaire : représenter, valoriser et transmettre le patrimoine culinaire artisanal à travers la diversité, la tradition et la capacité d'innovation.