



LUNDI 03 NOVEMBRE

MIDI

Oeufs mimosa
Côte de porc fermière charcutière pommes duchesse
Tartelette bourdaloue

MARDI 04 NOVEMBRE

MIDI

Assiette de charcuterie
Entrecôte double bordelaise pommes sarladaise
Gâteau basque
OU
Crème petit pois , crème au lard
Entrecôte grillée sauce béarnaise pommes pont neuf
Tartelette cacao crème glacée fromage blanc

MERCREDI 05 NOVEMBRE

MIDI

Chou rouge pommes & roquefort
Filet de dorade au vin blanc riz pilaf
Crème brûlée

JEUDI 06 NOVEMBRE

MIDI

Cocktail de crevettes
Escalope à la crème Julienne de légumes
Purée de céleri rave
Tarte pomme rhubarbe

VENDREDI 07 NOVEMBRE

MIDI

Terrine de poissons coulis de poivrons
ou saumon gravlax
Canard à la finlandaise
ou poisson grillé aux herbes
Aeblekage (Dessert Danois)

MERCREDI 12 NOVEMBRE

MIDI

Salade endives bleu & noix
Cordon bleu gratin dauphinois légumes
Verrine de fromage blanc granola maison

JEUDI 13 NOVEMBRE

MIDI

Cocktail de crevettes
Escalope à la crème moutardée champignons
Julienne de légumes purée de carottes
Tarte pommes noix raisins

VENDREDI 14 NOVEMBRE

MIDI

Amuses Bouches
Moules d'Espagne gratinées
Planches de tapas
Filet mignon de porc au chorizo
Tarte à l'orange meringuée

OU

Welch rarebit
Moules à la marinière
Tarte au chuc

LUNDI 17 NOVEMBRE

MIDI

Oeuf cocotte fondue de poireaux
Poulet sauté chasseur pommes sautées
Tiramisu

MARDI 18 NOVEMBRE

MIDI

Salade de gésiers & magrets de canard
Cassoulet de castelnaudary
Salade de fruits de saison

JEUDI 20 NOVEMBRE

MIDI

Oeuf cocotte fondue de poireaux
Poulet sauté chasseur pommes sautées
Tiramisu

VENDREDI 21 NOVEMBRE

MIDI

Velouté de potimaron et foie gras au lard
ou terrine de gibier
Chevreuil tagliatelles aux champignons
Fromage
Entremet marrons choco noisettes

LUNDI 24 NOVEMBRE

MIDI

Tarte à l'oignon
Filet de poisson pilaf de blé aux herbes
Oeufs à la neige

MARDI 25 NOVEMBRE

MIDI

Tarte fine à la tomate & buffalo
Pesto osso bucco & risotto
Crème diplomate aux agrumes

OU

Tarte méditerranéenne
Steak sauté bercy pommes de terre grenailles
flan de légumes
Savarin crème pâtissière

JEUDI 27 NOVEMBRE

MIDI

Oeuf farci chimay bol de salade
Blanquette de veau riz pilaf fondue de poireaux
Ananas Frais

VENDREDI 28 NOVEMBRE

MIDI

Crème de chou-fleur aux coquillages
Steak au poivre ou rognons flambés Légumes de saison
Trio de choux

OU

Quiches aux échalotes confites et chèvre
Coq au vin, tagliatelle fraîche
Brioche perdue aux fruits



Infos & Réservation

TARIFS

Menu Brasserie 17,5 €

Menu traditionnel 23€ - 5€ Supplément Fromage

VENDREDI 21 NOVEMBRE SOIR

SOIREE

BOUCHON LYONNAIS 35€

Amuses Bouches mini assiette de charcuterie
Parmentier de joue de boeuf à la bourguignonne
Fromage
Poires au vin rouge , sorbet cassis

03 27 22 70 15 - WWW.LE1926.COM - 1926@LTPDAMPIERRE.FR