

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
lundi 3 novembre 2025	MIDI		* Jambon persillé * Ballottine de volaille farcie Sauce suprême Pomme Anna, flan de carottes * Tarte aux pommes Alsacienne  Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mardi 4 novembre 2025	MIDI		* Jambon persillé * Ballottine de volaille farcie Sauce suprême Pomme Anna, flan de carottes * Tarte aux pommes Alsacienne  Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mercredi 5 novembre 2025	MIDI	* Nems saucisse fumée et tomme des vosges, mesclun et sauce ravigote OU Crème lentilles vertes, croûtons pain d'épice & crème lard paysan * Corn' dog de volaille à la tome, churros patate douce et ketchup maison OU Carré de porc laqué miel sapin, Roigabrageldi twisté à l'Oseille * Plateau fromages * Ile Flottante Sur Son Financier A La Myrtille	Dartois Jambon Ou Assiette de Charcuteries *** Choucroute de la mer Ou Choucroute Garnie *** Omelette Norvégienne  Formule à 17€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mercredi 5 novembre 2025	SOIR	Menu à 28€ hors boissons <u>Concept 2 - Banqueting Traiteur</u> (Repas de famille Haut de gamme)  * Cappuccino de potiron, tuile craquante * Saumon et risotto d'épeautre, jus malté * Filet mignon de cochon en farce d'herbes, Fricassée de petits légumes et pommes grenailles. * Buffet de fromages * Tarte citron déstructurée  Menu à 28€ hors boissons	
jeudi 6 novembre 2025	MIDI	Concept Restauration thème autour du Terroir « Un air de montagne » * Planche Vosgienne (charcuteries, salade, fromages) * Buffet de desserts et Verrine de pommes flambées  Menu à 17€ hors boissons	* Maquereau au vin blanc * Râble de lapin farci, garniture du jour * Choux à la crème  Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
vendredi 7 novembre 2025	MIDI	* Fricassée de girolles au vin Jaune en croûte de feuilletage * Râble de lapin, Sauce poulette, légumes du marché * Assiette de fromage * dessert du jour  Menu à 28€ hors boissons	* Cocktail Florida * Lapin moutarde Dijon Pommes Dauphine * Framboisier  Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
lundi 10 novembre 2025	MIDI		* Salade Niçoise * Côte de Porc Ratatouille * Pruneaux Flambés sur Glace  Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mardi 11 novembre 2025	MIDI		

mercredi 12 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dartois jambon Ou</li> <li>Assiette de charcuteries</li> <li>* Choucroute de la mer Ou</li> <li>Choucroute garnie</li> <li>* Omelette Norvégienne Flambée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dartois jambon Ou</li> <li>Assiette de charcuteries</li> <li>* Choucroute de la mer Ou</li> <li>Choucroute garnie</li> <li>* Omelette Norvégienne Flambée</li> </ul>
mercredi 12 novembre 2025	SOIR	<p style="text-align: center;"><u>Menu à 17€ hors boissons</u> <u>Concept Z – Banqueting Traiteur</u> <u>(Repas de famille Haut de gamme)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cappuccino de potiron, tuile craquante</li> <li>* Saumon et risotto d'épeautre, jus malté</li> <li>* Filet mignon de cochon en farce d'herbes, Fricassée de petits légumes et pommes grenailles.</li> <li>* Buffet de fromages</li> <li>* Tarte citron déstructurée</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>
jeudi 13 novembre 2025	MIDI	<p style="text-align: center;"><u>Concept de restauration Bistronomique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Salade Caesar</li> <li>* Burger de veau potatoes / Burger végété potatoes</li> <li>* Brownies – sundae</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 17€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Duo de rillettes et pain de campagne</li> <li>* Carré d'agneau rôti et beurre persillé, gratin dauphinois</li> <li>* Dessert du jour</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 14 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tartelette à l'andouillette</li> <li>* Tataki de saumon, crème de panais et courge rôtie</li> <li>* Carré d'agneau en croûte d'herbes dauphine de potimarron, poêlée de girolles</li> <li>* Trilogie de chèvre et confitures</li> <li>* Carte des desserts</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 30€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cocktail Florida</li> <li>* Lapin moutarde Dijon</li> <li>Pommes Dauphine</li> <li>* Framboisier</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 17 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Quenelles de brochet Sauce Nantua</li> <li>* Veau marengo, pommes cocotte</li> <li>* Poires flambées sur glace</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 18 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Quenelles de brochet Sauce Nantua</li> <li>* Veau marengo, pommes cocotte</li> <li>* Poires flambées sur glace</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 19 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Makis / Sushis / Rouleaux Printemps / Nems</li> <li>Poke Bowl</li> <li>* Porc caramélisé, Riz cantonais OU</li> <li>Nouilles sautées Crevettes Bambou...</li> <li>* Litchis flambés salle OU</li> <li>Coupe Glacée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	
mercredi 19 novembre 2025	SOIR		
jeudi 20 novembre 2025	MIDI	<p style="text-align: center;"><u>Concept de restauration Bistronomique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Salade Caesar</li> <li>* Burger de veau potatoes / Burger végété potatoes</li> <li>* Brownies – sundae</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 17€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Œuf meurette</li> <li>* Darne de Saumon sauce Paloise, risotto</li> <li>* Tartelette citron meringuée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 21 novembre 2025	MIDI	<p style="text-align: center;"><u>Buffet de charcuteries « Made in Chardin »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Saumon en Bellevue,</li> <li>Assortiment de condiments</li> <li>* Quenelle de brochet sauce Nantua</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Poire rôtie farcie aux fruits secs</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de charcuterie</li> <li>* Estouffade de Boeuf Bourguignonne</li> <li>Nouilles au beurre</li> <li>* Bavarois Vanille/chocolat</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 24 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pâté en croûte</li> <li>* Sauté de biche sauce grand veneur</li> <li>* Crème brûlée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 25 novembre 2025	MIDI		

mercredi 26 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Velouté de potimarron, espuma au lard</li> <li>* Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches</li> <li>* Banane caramélisée aux raisins secs</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 26 novembre 2025	SOIR	<p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Assiette autour de la pomme</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 27 novembre 2025	MIDI	<p><u>Menu Restauration à thème Bourgogne</u></p> <p>« Type Bouchon »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Œuf parfait en meurette</li> <li>* Joes de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches</li> <li>* Fromage (cervelle de Canut) ou Poire pochée flambée façon bourguignonne</li> </ul> <p>Menu à 17€ hors boissons</p>	<p>Attention deux brasseries ouvertes, merci de préciser votre choix :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1- Poulet sauté chasseur, Pommes fondantes / Assiette de fromage/Choux à la crème</li> <li>-2- Velouté de potimarron, espuma au lard/Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches/Banane caramélisée aux raisins secs</li> </ul> <p>Formules à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 28 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tartare de saumon</li> <li>* Bar grillé, crème de poivron, fenouil braisé, riz pilaf</li> <li>* Choux à la crème</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de charcuterie</li> <li>* Estouffade de Boeuf Bourguignonne Nouilles au beurre</li> <li>* Bavarois Vanille/chocolat</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 1 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Prémices d'une bouillabaisse</li> <li>* Filet de bœuf Wellington, pommes de terre fondantes</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Gâteau aux pommes</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Entrée base pâte à chou Création</li> <li>* Carré d'agneau, flan aux légumes et pommes cocottes</li> <li>*Pêche Flambée, Glace</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 2 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Prémices d'une bouillabaisse</li> <li>* Filet de bœuf Wellington, pommes de terre fondantes</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Gâteau aux pommes</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Entrée base pâte à chou Création</li> <li>* Carré d'agneau, flan aux légumes et pommes cocottes</li> <li>*Pêche Flambée, Glace</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 3 décembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tataki de saumon et wok de légumes</li> <li>* Ballotine de volaille en croûte d'herbe et petits légumes de saison</li> <li>* Choux craquelin Praliné et coeur coulant Caramel</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 3 décembre 2025	SOIR	<p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Assiette autour de la pomme</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 4 décembre 2025	MIDI	<p><u>Menu Restauration à thème Bourgogne</u></p> <p>« Type Bouchon »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Œuf parfait en meurette</li> <li>* Joes de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches</li> <li>* Fromage (cervelle de Canut) ou Poire pochée flambée façon bourguignonne</li> </ul> <p>Menu à 17€ hors boissons</p>	
vendredi 5 décembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de saumon fumé</li> <li>* Civet de marassin</li> <li>Spätzles ; petits légumes</li> <li>*Choux à la crème</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>

lundi 8 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* St jacques snackée, purée de celeri, poires et noisettes</li> <li>* Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Chiboust miel et safran</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 30€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Saumon fumé</li> <li>* Carré d'agneau beurre persillé</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>* Dessert création pâte feuilletée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 9 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* St jacques snackée, purée de celeri, poires et noisettes</li> <li>* Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Chiboust miel et safran</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 30€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Saumon fumé</li> <li>* Carré d'agneau beurre persillé</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>* Dessert création pâte feuilletée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 10 décembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tataki de saumon et wok de légumes</li> <li>* Ballotine de volaille en croûte d'herbe et petits légumes de saison</li> <li>* Choux craquelin Praliné et coeur coulant Caramel</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 10 décembre 2025	SOIR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</li> <li>* Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Assiette autour de la pomme</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 11 décembre 2025	MIDI	<p style="text-align: center;"><u>Concept restauration gastronomique</u> <u>« Menu de fête »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aumonière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail</li> <li>* Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes</li> <li>* Chariot de fromages</li> <li>* Mont Blanc Cassis</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 17€ hors boissons</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu retour de pêche</u> <u>Etal de fruits de mer et de poissons variés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Œuf parfait, fondue de poireaux</li> <li>* Ballotine de volaille aux écrevisses, gratin Dauphinois</li> <li>* Tartelette au chocolat</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 12 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ravioles d'escargots de Bourgogne, bouillon et sorbet à l'ail noir</li> <li>* Matelote de lotte au pinot noir, riz pilaf et courge rôtie</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Poire Belle Dijonnaise</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de saumon fumé</li> <li>* Civet de marcassin</li> <li>Spätzles ; petits légumes</li> <li>* Choux à la crème</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 15 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cappuccino de potiron et panais à l'orange</li> <li>* Pic de foie gras à la pomme et son chutney</li> <li>* Suprême de poularde rôtie sauce crémeuse à la truffe, mousseline de pommes de terre, marrons glacés, carottes d'hiver</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Buche de Noël fruits rouges et vanille</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 40€ boissons comprises</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de Hors d'œuvres</li> <li>* Filet Merlan Dieppoise</li> <li>Tagliatelles légumes Pommes Anglaise</li> <li>* Dessert création Base Pâte Feuilletée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 16 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cappuccino de potiron et panais à l'orange</li> <li>* Pic de foie gras à la pomme et son chutney</li> <li>* Suprême de poularde rôtie sauce crémeuse à la truffe, mousseline de pommes de terre, marrons glacés, carottes d'hiver</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Buche de Noël fruits rouges et vanille</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 40€ boissons comprises</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de Hors d'œuvres</li> <li>* Filet Merlan Dieppoise</li> <li>Tagliatelles légumes Pommes Anglaise</li> <li>* Dessert création Base Pâte Feuilletée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 17 décembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>* Spanakopita et Tzatziki</li> <li>* Moussaka</li> <li>* Baklava</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>

mercredi 17 décembre 2025	SOIR	<p style="text-align: center;">REPAS AHOREST</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Tourte de gibier, réduction au Banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées</li> <li>* Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais</li> <li>* Chariot de fromages</li> <li>* Assortiment de dessert en chariot</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 18 décembre 2025	MIDI	<p style="text-align: center;"><u>Concept restauration gastronomique</u> <u>« Menu de fête »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aumônière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail</li> <li>* Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes</li> <li>* Chariot de fromages</li> <li>* Mont Blanc Cassis</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 17€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Salade au crottin de Chavignol farci aux fruits secs</li> <li>* Filet de merlan dieppoise tagliatelles de légumes, pommes à l'anglaise</li> <li>* Dessert du jour</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 19 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cassolette d'escargots</li> <li>* Suprême de pintadeau farci aux champignons, sauce aux aïelles, mousseline de chou fleur et pommes fondantes</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Chariot de desserts</li> </ul> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cocktail de Crevettes</li> <li>* Cuisse de lièvre grand veneur</li> <li>Flan navet, Pommes noisette</li> <li>* Crème brûlée</li> </ul> <p style="text-align: center;">Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>

VACANCES DE NOEL