



« ESTAMINET »

Année 2024-2025

De janvier à mai

Semaine 2 : du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><i>Esprit Bouillon</i> 24 couverts Saucisson lyonnais, vinaigrette tiède, barbe de capucin et noix ***</p> <p>Œuf en meurette ***</p> <p>Blanquette de veau, petits légumes glacés et riz pilaf ***</p> <p>profiteroles 32€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 5 : du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

RP1	S O I R	<p>32 couverts</p> <p>Quiche au munster et cumin ***</p> <p>Poulet au riesling et pâtes fraîches ***</p> <p>Fruits de saison flambés, glace vanille et tuile</p> <p>28€ Boissons comprises</p>	<p>24 couverts</p> <p>Esprit Bouillon Saucisson lyonnais, vinaigrette tiède, barbe de capucin et noix ***</p> <p>Œuf en meurette ***</p> <p>Blanquette de veau, petits légumes glacés et riz pilaf ***</p> <p>Profiteroles 32€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>32 couverts</p> <p>Quiche au munster et cumin ***</p> <p>Poulet au riesling et pâtes fraîches ***</p> <p>Fruits de saison flambés, glace vanille et tuile</p> <p>28€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT
------------	----------------------------	--	---	-------------------------------	--	-------------------------------

Semaine 6 : du lundi 3 au vendredi 7 février 2025

RP1	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Esprit Bouillon Saucisson lyonnais, vinaigrette tiède, barbe de capucin et noix *** Œuf en meurette *** Blanquette de veau, petits légumes glacés et riz pilaf *** Profiteroles 35€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 7 et 8 : vacances de février

Semaine 9 : Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	32 couverts Thème Espagne: Gaspacho et petits croutons *** Paella *** Crème Catalane 28€ <i>Boissons comprises</i>	24 couverts Esprit Bouillon Saucisson lyonnais, vinaigrette tiède, barbe de capucin et noix *** Œuf en meurette *** Blanquette de veau, petits légumes glacés et riz pilaf *** profiteroles 32€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts Thème Espagne: Gaspacho et petits croutons *** Paella *** Crème Catalane 28€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 10 : Du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	<p>32 couverts</p> <p>Thème Sud-Ouest: Salade landaise ***</p> <p>Entrecôte à la bordelaise et petits légumes au piment d'Espelette ***</p> <p>Coupe glacée vanille noix, cannelé</p> <p style="text-align: center;">28€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>24 couverts</p> <p>Chalets et montagne : Amuse-bouche: Berthoud ***</p> <p>Gratin de Crozet et rösti à l'ail des ours, jambon cru et viande de grison ***</p> <p>fricassée de poulet au vin jaune et champignons ***</p> <p>omelette norvégienne</p> <p style="text-align: center;">32€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>32 couverts</p> <p>Thème Sud-Ouest: Salade landaise ***</p> <p>Entrecôte à la bordelaise et petits légumes au piment d'Espelette ***</p> <p>Coupe glacée vanille noix, cannelé</p> <p style="text-align: center;">28€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>

Semaine 11 : Du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	<p>32 Couverts</p> <p>Thème Normandie: Tarte fine à l'andouille de Vire et crème de camembert ***</p> <p>Navarin d'agneau au cidre et pommes confites ***</p> <p>Riz au lait grand-mère, pommes flambées</p> <p style="text-align: center;">28€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>24 couverts</p> <p>Chalets et montagne Amuse-bouche: Berthoud ***</p> <p>Gratin de Crozet et rösti à l'ail des ours, jambon cru et viande ***</p> <p>fricassée de poulet au vin jaune et champignons ***</p> <p>omelette norvégienne</p> <p style="text-align: center;">32€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>32 couverts</p> <p>Thème Normandie: Tarte fine à l'andouille de Vire et crème de camembert ***</p> <p>Navarin d'agneau au cidre et pommes confites ***</p> <p>Riz au lait grand-mère, pommes flambées</p> <p style="text-align: center;">28€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>

Semaine 12 : Du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

Restaurants	S	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	<p style="text-align: center;">32 couverts Thème Grèce: Légumes à la grecque ***</p> <p style="text-align: center;">Longe de porc poêlée aux olives Bayaldi de légumes et pommes fondantes ***</p> <p style="text-align: center;">Faisselle au pesto sucré</p> <p style="text-align: center;">28€ <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">32 couverts Thème Grèce: Légumes à la grecque ***</p> <p style="text-align: center;">Longe de porc poêlée aux olives Bayaldi de légumes et pommes fondantes ***</p> <p style="text-align: center;">Faisselle au pesto sucré</p> <p style="text-align: center;">28€ <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 13 : Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

Restaurants	S	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">Estaminet 24 couverts Chalets et montagne</p> <p style="text-align: center;">Amuse-bouche: Berthoud ***</p> <p style="text-align: center;">Gratin de Crozet et rösti à l'ail des ours, jambon cru et viande ***</p> <p style="text-align: center;">fricassée de poulet au vin jaune et champignons ***</p> <p style="text-align: center;">omelette norvégienne 32€ <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 14 : Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

RP1	S O I R		<p>24 couverts Chalets et montagne Amuse-bouche: Berthoud *** Gratin de Crozet et rösti à l'ail des ours, jambon cru et viande *** fricassée de poulet au vin jaune et champignons *** omelette norvégienne</p> <p>32€ <i>Boissons comprises</i></p>			
		FERMETURE DU RESTAURANT		FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 15 et 16 : vacances de printemps

Semaine 17 : Du mardi 22 au vendredi 25 avril 2025

RP1	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème Amérique du Nord: 32 couverts Travers de porc laqué de La Louisiane *** Poulet à la mexicaine galette de maïs et tacos guacamole et poivrons *** Cheesecake/pécan, oréo, coulis 28€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 18 : Du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	32 couverts Thème Amérique du Nord: Travers de porc laqué de La Louisiane *** Poulet à la mexicaine galette de maïs et tacos guacamole et poivrons *** Cheesecake/pécan, oréo, coulis 28 € Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 19 : Du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	32 couverts Thème Martinique: Accras de morue *** Colombo de poulet et riz Madras à la Cristophine et banane plantain *** Flambage ananas banane, glace coco 28 € <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 20 : Du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RP1	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT