

**Le plat du jour est vendu UNIQUEMENT
dans le cadre de la formule déjeuner à 19,00 € ou du menu Histoire Ancienne à 22,00 €**

The dish of the day is only sold in the lunch menu (19,00 €) or in the Histoire Ancienne menu (22,00 €)

Samedi
10 Mars

[Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Magret de canard, sauce poivrade,
purée de patate douce, champignon farci

Duck magret, peper sauce, sweat mashed potatoes, stuffed mushrooms

Lundi
12 Mars

Dos de maigre rôti, carbonara de lentilles au haddock,
coulis crémeux aux fines herbes

Panfried fish filet, lentils carbonara with smoked haddock, herbs sauce

Mardi
13 Mars

Parmentier de boeuf « minute », sauce chasseur
salade mimosa

Homemade beef Parmentier, mushrooms, bacon and tarragon sauce, endives salad

Mercredi
14 Mars

Coq à la bière de Mars, gratin de pommes de terre au chester,
vinaigrette de chicons

Rooster stew in beer sauce, potatoes in gratin with chester cheese, endives salad

Jeudi
15 Mars

Gratin de calamars et macaronis à l'armoricaine

Squid and pasta in lobster creamy sauce

Vendredi
16 Mars

Saumon mariné mangue/curry servi grillé,
curry de légumes au lait de coco, riz pilaf

Grilled salmon marinated in mango and curry, mixed vegetables, rice

Samedi
17 Mars

[Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Staub de cabillaud à la provençale, beurre blanc

*pavé de cabillaud, rattes du Touquet, champignons, tomates, jeunes pousses d'épinards, ail, fines herbes
Cod filet, potatoes, mushrooms, tomato, spinash, garlic butter*