



Sur réservation de 9h à 11h et de 14h à 16h  
du lundi au vendredi au 04 70 30 41 44

**Semaine du 8 au 12 octobre 2018**

Accueil des clients de 12h00 à 12h30

Les menus peuvent varier en fonction des produits  
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine  
est garantie d'origine France.

**Lundi**

« EN ROUTE VERS  
LES EPICES »  
Menu à 17 euros

Mise en bouche : Sablé  
au parmesan et piment  
d'Espelette, aux  
rillettes de thon au  
poivre rouge de Kampot

Entrée : Queues de  
gambas à la compotée  
de poireaux et curcuma

Plat : Blanc de volaille «  
basse température » en  
croûte d'épices au  
gingembre, sauce au  
curry

Galette Parmentière à  
la fève de Tonka

Fromage : Pain perdu  
au Saint nectaire, poire  
et cumin

Dessert : Crumble aux  
épices, glace vanille

**Mardi**

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €  
Entrée + plat : 12 €  
Plat + dessert : 12 €

Salade de galette de  
blé noir au jambon  
de Parme

Poulet aux  
écrevisses

Tarte tatin à la  
mangue

**Mercredi**

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

*Restaurant complet*

Méli mélo de  
légumes au saumon

Cannelloni  
d'aubergines au  
chèvre frais

Suprême de  
volaille farci aux  
légumes et  
emmental

Quenelles de  
poisson sauce  
aurore

Plateau de  
fromages

Café gourmand

Cratère aux fruits,  
noix caramélisées,  
glace caramel au  
beurre salé

**Jeudi**

**Vendredi**

Salade de pomelos et  
avocats au magret  
fumé

Ravioles de gambas  
et poireaux, sauce au  
Noilly

Brochette de poisson  
grillée sauce à la  
moutarde de  
Charroux

Râble de lapin farci  
aux fruits secs

Plateau de fromages

Café gourmand

Tartelette choco  
caramel





Sur réservation de 9h à 11h et de 14h à 16h  
du lundi au vendredi au 04 70 30 41 44

## Menus

Accueil des clients de 12h00 à 12h30

Les menus peuvent varier en fonction des produits  
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine  
est garantie d'origine France.

**Semaine du 15 au 19 octobre 2018**

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €  
Entrée + plat : 12 €  
Plat + dessert : 12 €

Œuf mollet en  
croûte de  
parmesan, piperade

Saucisson brioché

Brochette de porc  
grillée, sauce au  
poivre

Haut de cuisse de  
poulet à  
l'Américaine

Paris-Brest

Tartelette  
amandine au citron

*Restaurant complet*

### Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Chou au bœuf  
mariné thaï et  
oignons caramélisés

Samossas aux  
légumes, sauce  
curry

Emincé de volaille  
au curry

Ballotine de  
saumon sauce  
verdurette

Plateau de fromages

Café gourmand

Pana cotta aux deux  
chocolats

Méli mélo de  
légumes au saumon

Aumônière de  
camembert aux  
pommes

Mijotée de porc à  
l'aigre douce

Saltimbocca de  
veau à la  
mozzarella

Plateau de  
fromages

Café gourmand

Café gourmand

Feuillantine aux  
fruits frais

*Restaurant complet*