

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

Semaine du 10 au 14 juin 2019



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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €

Entrée + plat : 12 €

Plat + dessert : 12 €

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Chaque jour, au choix une entrée, un plat, un dessert

Buffet d'entrées

Brochette de bœuf
sauce moutarde

ou

Filet de poisson du
jour sauce Paloise

Crème Catalane,
infusion de fraises

ou

Nougat glacé

Buffet d'entrées

Quasi de veau à la
fourme d'Ambert

ou

Filet de poisson
meunière

Plateau de
fromages

Café gourmand

ou

Panacotta aux 2
chocolats

Buffet d'entrées

Filet de poisson
au beurre de
poivron

ou

Confit de canard

Plateau de
fromages

Café gourmand

ou

Terrine de fruits à
la menthe

Fermé

Fermé

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

Semaine du 17 au 21 juin 2019



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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €

Entrée + plat : 12 €

Plat + dessert : 12 €

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Chaque jour, au choix une entrée, un plat, un dessert

Salade Auvergnate

ou

Terrine de poisson,
sauce au basilic

Poisson poché au
beurre blanc

ou

Steak grillé sauce
Choron

Buffet de desserts

Méli mélo de légumes
au saumon

Ou

Œuf poché
Bourguignonne

Tartare de bœuf

ou

Truite fario
d'Auvergne aux
amandes

Buffet de desserts

Samossas au bœuf

ou

Bar mariné,
condiment mangue,
miel et vanille

Poitrine de veau
braisée basse
température à la sauge

ou

Quenelle de poisson
aux champignons

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Mousse de poivron
rouge, coulis de
tomate

Tarte à la tomate et
mozzarella et pistou

Pièce de Charolais
grillée aux échalotes

ou

Filet de poisson à la
coriandre et citron
confit

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Complet