



MENU EUREST

BREY | CHAR | COV2 | G--6 | L-41

Journée Tapas

Menu du 15 au 19/06	Lundi/Monday	Mardi/Tuesday	Mercredi/Wednesday	Jeudi/Thursday	Vendredi/Friday
Potage	Crème de champignons	potages aux asperges	Crème de fenouil et courgette	Soupe tomate, pois-chiches et chorizo	Potage aux petits pois
Soup of the day	Mushroom cream soup	asparagus soup	Fennel and zucchini soup	Tomato and chickpea soup with chorizo	Garden peas soup
Entrée	Quiche aux chicons et lardons	Calamars au beurre a l'ail et persil	Gnocchi , sauce mascarpone et basilic	Roulés au fromage à la grecque	Fond d'artichaut farci
Starter	Quiche with chicory and bacon	Squid with garlic butter an parsley	Gnocchi and mascarpone with basil	Greek cheese rolled	stuffed artichoke hearts
Plat du jour 1 viande ou poisson	Waterzooi à la Gantoise, pommes vapeurs	Gratin de colin aux courgettes et tomates, pomme purée	Cordon bleu de volaille, ratatouille Niçoise, pâtes grecques	Sardine au four à l'ail, huile vierge, tomate au four, pommes wedges	Rôti de porc sauce champignons, haricots verts, pommes de terre à la Lyonnaise
Dish of the day 1 meat or fish	Waterzooi à la Gantoise, steamed potaoes	Hake gratinated with zucchini and tomato, mashed potatoes	Chicken cordon bleu, Niçoise ratatouille and greek pasta	Sardine with garlic, vierge oil, tomato in oven, wedges potatoes	Roast pork with mushrooms sauce, green beans, Lyonnaise potatoes
Plat du jour 2 alternatif viande ou poisson	Dos de lingue sauce bisque, petits pois à la française, pommes persillées	Steak de bœuf, sauce western, croquettes, chicon braisé	Filet de lieu noir au curry rouge, épinards à la crème, pommes vapeurs	Paëlla	Filet de plie panée, purée au céleri-rave, fromage frais aux jeunes oignons, courgettes
Dish of the day 2 meat or fish alternate	Ling steak with bisque sauce, garden peas, parsley potatoes	Beef steak with western sauce, braised chicory, potatoes croquettes	Baket Pollack fillet and red curry sauce, spinash with cream, steamed potatoes	Paëlla	Bread-crumbed plaice mashed potatoes with celeriac, cottage cheese with onion, zucchini
Plat du jour végétarien	Galette de millet, coulis de carottes, brocoli, tomate rôtie	Lasagne au légumes du soleil	Boulettes de tofu, sauce aux ananas, riz sauté, légumes wok	Tortilla à l'Espagnole, coulis de poivrons rouge	Crêpes aux poireaux et fromage de chèvre
Dish of the day vegetarian	Buckmillet pancake, carrots sauce, broccoli and rosted tomato	Lasagne with southern vegetables	dumpling tofu, pineapple sauce, vegetables wok and sauteed rice	Spanish Tortilla, red peppers sauce	Pan cake with leek and goat cheese