

# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

---

**Mardi 27 février**

Quiche aux poireaux et Brie sur sa salade,  
Blanquette à l'ancienne, tagliatelles fraîches,  
Chaud froid d'ananas.  
14,00€

OU

Assiette de fromages Normands AOP  
Parmentier de merlan aux fruits de mer, sauce au  
cidre, chou mariné aux herbes  
Pomme au four flambée Calvados, sablé  
normand, sorbet pomme verte  
16€

---

**Jeudi 29 février**

Menu : Nouvel an chinois  
Amuse bouche

Beignets de crevette, Nems de volaille, makide de  
poisson,  
Wok de poisson aux nouilles sauce soja,  
Maï Thaï.  
Mignardise.  
16,00 euros



# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

---

**vendredi 1er mars**

Brochette de Crevettes et Ananas  
Côte de Porc Charcutière  
Profiteroles sauce Chocolat  
**15,00 euros**

---

**lundi 4 mars**

Gaspacho Kiwi Ananas Epinard et Broccio  
Faux Filet sauce Bercy et Pommes Pont Neuf  
Assiette de fromages  
**15,00 euros**

---

**Mardi 5 mars**

Bruchetta tomate, jambon, parmesan,  
Pavé de saumon à l'unilatéral, lentilles vertes au  
lard, jus de volaille.  
Cygne à la Chantilly.  
**15,00 euros**

OU

Assiette de fromages Normands AOP  
Parmentier de merlan aux fruits de mer, sauce au  
cidre, chou mariné aux herbes  
Pomme au four flambée Calvados, sablé  
normand, sorbet pomme verte  
**16,00 €**



# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

◆  
**jeudi 7 mars**

**Menu Escale en Australie :**

Amuse bouche

Œuf en 2 cuissons, fricassée de champignons,  
Pavé de kangourou, pomme dauphine et flan de  
légumes,

Tarte aux pommes, glace vanille  
Mignardise.

18,00 euros

◆  
**Vendredi 8 mars**

Salade d'endives aux noix, toast chèvre miel

Poulet Rôti, P. Pont Neuf, Jus de Volaille

Pommes au four et Pain Perdu

15,00 €

◆  
**lundi 11 mars**

Assiette de fruits de mer

Faux Filet sauce Bercy et Pommes Pont Neuf

Œuf à la neige

16,00 €



# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

---

**mardi 12 mars**

Bruchetta tomate, jambon, parmesan,  
Pavé de saumon à l'unilatéral, lentilles vertes au  
lard,  
jus de volaille.  
Profiteroles Chantilly.  
15,00 euros

---

**jeudi 14 mars**

**Menu Saint Patrick :**

Amuse bouche  
Carotte cake au crabe et sa sauce,  
Ragout d'agneau à la guinness, colcannon,  
Bavarois café et whisky et son croustillant.  
Mignardise.  
18€

---

**vendredi 15 mars**

Salade d'endives Pomme et Comté  
Poulet Rôti, P. Pont Neuf, Jus de Volaille  
Pommes au four et Pain Perdu  
15,00 €



# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

---

### **lundi 18 mars**

Œuf Minosa

Escalope de volaille à la Milanaise, Potatoes, HV

Profiteroles chocolat

14,00 euros

---

### **mardi 19 mars**

Œuf cocotte miroir à la crème d'ail,

Poulet rôti pommes allumettes et haricots verts.

Douillon au poire.

15€

---

### **jeudi 21 mars**

**Menu : Allemagne et ses voisins**

Amuse bouche

Feuilleté d'asperges sauce hollandaise,

Schnitzel et Knodel de pomme de terre.

Forêt Noire.

Mignardise.

17,00 euros

---

### **vendredi 22 mars**

Rillette de Chorizo

Saumon en papillote, légumes d'hiver

Ile Flottante

**15€**



# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

---

**mardi 26 mars**

Œuf sur le plat aux foies de volaille,  
Coquelet rôti, wok de légumes.

Salade de fruits.

14,00 euros

---

**jeudi 28 mars**

**Menu : Péninsule Ibérique**

Amuse bouche

Baguette à l'huile d'olive.

Dos de cabillaud façon portugaise,

Crème Catalane,

Mignardise.

17,00 euros

---

**vendredi 29 mars**

Rillettes de Chorizo

Cabillaud en balottine, Courges

Crème Brûlée

15€



# Les tables d'Antonin

## *Menus du midi*

◆  
**jeudi 4 avril**

**Menu Mer Adriatique :**

Amuse bouche

Salade de tomate et buratta,

Poisson grillé sur moussaka de légumes, crème  
de féta,

Bouchon à la pistache, meringué.

Mignardise

**18,00 euros**

◆  
**vendredi 5 avril**

Asperges Blanches sauce Mousseline

Filet de Poulet Pané, Purée de Patate douce, Jus  
de Volaille

Café Gourmand

**16,00 euros**



# Les tables d'Antonin

## *Menus du soir*

◆  
**jeudi 29 février**

Brandade de morue parfumée à la sarriette

Tarte fine aux sardines

Viande : Saltimbocca de veau sauce marsala

Risotto et cèpes

Poisson : Bouillabaisse de poisson

Entremet ananas coco meringue au citron vert

Tiramisu

25€

◆  
**jeudi 7 mars**

Sablé parmesan tartare de boeuf

Salade niçoise, religieuse à la mousse de petit  
pois et chèvre

Viande: Faux filet roti entier, sauce à l'Epoisses,  
ou échalotes, gratin dauphinois, laitue braisée

Poisson : Filet de saumon entier Vinaigrette  
d'agrumes

Gratin de légume et lentilles

Oeufs à la neige

24€



# Les tables d'Antonin

## *Menus du soir*

◆

**jeudi 14 mars**

iris green

Fraicheur Irlandaise

Viande : Mignon de porc à la moutarde

Légumes verts (brocolis épinards...)

Poisson : poisson cuit à la vapeur de bière, risotto  
aux herbes et bouillon vert

crème brûlée pistache dacquoise chocolat caramel  
de bière Guinness

Choux pistache

23€

◆

**jeudi 21 mars**

Guacamole

salade César

Viande : Chili corne carné du Texas

Poisson : Saumon croustillant Sce Chimichurri

Légumes rôtis

Brownies chocolat glace maïs et ananas rôti  
mini pancake à l'ananas sirop d'érable

24€



# Les tables d'Antonin

## *Menus du soir*

◆

**jeudi 28 mars**

gougère au comté

Crème de courgette œuf mollet

Viande : Fricassée de volaille au curry

Flan de légume et P. cocotte

Poisson : mousseline de poisson aux écrevisses

quatre quarts aux poires façon tatin caramel au

beurre salé

Bavarois bi-goût

24€

