

# FORMULE Jeudi Midi & Vendredi Midi



Produits bruts issus de notre Ferme à SACLAY et de nos amis agriculteurs français

Plats « faits maison »

Viandes, origine France / Truite, origine France / Poisson, origine Atlantique Nord Est /

**Plat = 18€ TTC / Entrée = 5€ TTC / Dessert = 5 € TTC**

Service compris

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 23€ TTC**

**Entrée + Plat + Dessert = 28€ TTC**

## Entrées

**Soupe de lentilles vertes, crème chorizo, croûtons à l'ail** (Allergènes : gluten, lait, soja, sulfites)

**Tatin de courgettes** (Allergènes : gluten, lait, moutarde, oeuf)

**Nid kadaïf : œuf mollet à la japonaise, vermicelle, courgette, carotte, crème de pop corn** +4 €  
(Allergènes : gluten, lait, œuf, soja)

**Cheesecake betterave : chapelure, fromage de chèvre frais, betterave** (Allergènes : gluten, lait) +4 €

## Plats

**Jambon en croûte, pommes dauphines, haricots verts, jus au Porto** (Allergènes : gluten, lait, œuf, sulfites)

**Filet de Julienne, polenta crémeuse, artichauts rôtis, compotée de tomates aux olives noires de Nyons** (Allergènes : lait, poisson)

**Pavé de truite, riz pilaf, asperges vertes, beurre nantais** (Allergènes : lait, poisson, sulfites) +6€

**Pièce du boucher (Charolaise française), frites maison, salade, sauce poivre** (Allergènes : lait) +7€

**Bokit de bœuf haché ou poulet, frites maison, salade** (reblochon, oignon blanc nouveau, piment végétarien, sauce cocktail) (Allergènes : céleri, gluten, lait, moutarde, œuf, soja)

**Bokit de poisson du jour, frites maison, salade** (emmental, oignon blanc nouveau, piment végétarien, sauce cocktail) (Allergènes : céleri, gluten, lait, moutarde, œuf, poisson, soja)

**Plat « végé » : légumes rôtis** (carottes fanes, haricots verts, navets nouveaux, oignons blancs nouveaux), **pesto fanes de radis, crème pop corn, riz pilaf** (Allergènes : lait, soja)

## Desserts

**Mousse au chocolat noir, éclats de chocolat blanc** (Allergènes : lait, œuf)

**Crème caramel et café** (Allergènes : lait, œuf)

**Île flottante, crème anglaise chocolat blanc, fève de tonka** (Allergènes : fruit à coque, gluten, lait, œuf) +4€

**Tarte Tatin, crème fraîche crue** (Allergènes : gluten, lait, œuf) +4€

**Millefeuille aux fraises du Chef, sauce chocolat** (Allergènes : gluten, lait, œuf) +4€