

## *Notre offre cette année !*

### *Déjeuner le mardi, accueil de 12h à 12h30 :*

*La formule Bistrot \* « Salé » (entrée et plat) ou « Douceur » (plat et dessert) 10 €*

### *Diner le jeudi, accueil de 19h30 à 20h :*

*Menu-Carte Traditionnel (entrée, plat, dessert) 20 €*

*Assiette de fromages affinés 3€ par personne.*

*Choix parmi 2 plats dans la limite de la production journalière disponible.*

### *Diner le vendredi, accueil de 19h30 à 20h :*

*Menu-Carte Elegance (entrée, plat, chariot de fromage, dessert) 23 €*

*Choix parmi 2 entrées, 2 plats, 2 desserts, dans la limite de la production journalière disponible.*

*Tous nos menus sont consultables sur [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com), rubrique « Restaurant d'application »*

### *Bénéficiez de 50% de réduction sur les Menus-Cartes ou Formules Bistro à l'une des conditions suivantes :*

*- Toute table constituée de personnes (6 personnes maximum) conversant toutes en anglais, entre elles et avec le personnel de salle, de leur arrivée à leur sortie du restaurant.*

*- Enfants jusqu'à 10 ans*

*La carte de fidélité ouvre droit à 1 repas gratuit pour 10 repas payés. Le repas offert ne peut être inscrit sur la nouvelle carte.*

*Ouverture le midi à partir du mardi 18 octobre et le soir à partir du jeudi 30 septembre et du vendredi 24 septembre 2021.*

*Réservation obligatoire* : en ligne sur [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com),  
rubrique « « Restaurant d'application »

ou 04 91 18 10 50 ou 10 55 ou par mail à [restaurant@cadenelle.com](mailto:restaurant@cadenelle.com)

*Parking assuré sur place - Paiement accepté : Espèces, chèques, CB*

Date	Menu proposé
<b>S38</b>	Quiche au cheddar, fondue de tomates au cumin
<b>Vendredi</b>	---
<b>24</b>	Bavette aux échalotes caramélisées, pommes noisette
<b>24</b>	---
<b>Septembre</b>	Plateau de fromages affinés
<b>Soir</b>	---
	Tarte normande
	Bavarois de haricots verts, petite salade aux crevettes
	Ou
<b>S39</b>	Salade Franc-Comtoise
	---
<b>Jeu</b>	Pavé de cabillaud mi au sel sauté au beurre et haricots blancs
<b>di</b>	Ou
<b>30</b>	Poulet au vin jaune et pommes fondantes
<b>Septembre</b>	---
<b>Soir</b>	Galette de goumeau
	Ou
	Tarte aux pommes
	Salade niçoise
	Ou
<b>S39</b>	Saumon mariné au citron vert féroce avocat
	---
<b>Vendredi</b>	Dos de saumon, carottes au miel et pommes à l'anglaise
	Ou
<b>01</b>	Carré d'agneau rôti aux herbes, légumes tournés
<b>01</b>	---
<b>Octobre</b>	Plateau de fromages affinés
<b>Soir</b>	---
	Crème brûlée à la lavande
	Ou
	Paris-Brest
	Bavarois de haricots verts, petite salade aux crevettes
	Ou
<b>S40</b>	Salade Franc-Comtoise
	---
<b>Jeu</b>	Pavé de cabillaud mi au sel sauté au beurre et haricots blancs
<b>di</b>	Ou
<b>07</b>	Poulet au vin jaune et pommes fondantes
<b>Octobre</b>	---
<b>Soir</b>	Galette de goumeau
	Ou
	Tarte aux pommes

Date	Menu proposé
	Salade niçoise Ou Saumon mariné au citron vert féroce avocat ---
<b>S40</b> <b>Vendredi</b> <b>08</b> <b>Octobre</b> <b>Soir</b>	Dos de saumon, carottes au miel et pommes à l'anglaise Ou Carré d'agneau rôti aux herbes, légumes tournés ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Crème brûlée à la lavande Ou Paris-Brest
	Tarte océane Ou Œuf mollet bourguignon ---
<b>S41</b> <b>Judi 14</b> <b>Octobre</b> <b>Soir</b>	Pochoise (bouillabaisse de poisson d'eau douce) Ou Carré d'agneau printanier ---
	Chou chantilly Ou Poire dijonnaise
	Cygne de tomate et truite fumée Ou Potage potiron et châtaignes caramélisées ---
<b>S41</b> <b>Vendredi</b> <b>15</b> <b>Octobre</b> <b>Soir</b>	Thon mariné au gingembre et citronnelle, riz pilaf et carpaccio d'ananas Ou Mignon de veau sauce moutarde, millefeuille de galette et artichaut ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Œuf en neige aux fruits secs et au miel Ou Tarte aux pommes

Date	Menu proposé
S42 Mardi 19 Octobre Midi	Macédoine de légumes mayonnaise --- Poulet rôti aux fines herbes, pommes purée --- Tarte aux pommes
S42 Jeudi 21 Octobre Soir	Tarte océane Ou Œuf mollet bourguignon --- Pochouse (bouillabaisse de poisson d'eau douce) Ou Carré d'agneau printanier --- Chou chantilly Ou Poire dijonnaise
S42 Vendredi 22 Octobre Soir	Cygne de tomate et truite fumée Ou Potage potiron et châtaignes caramélisées --- Thon mariné au gingembre et citronnelle, riz pilaf et carpaccio d'ananas Ou Mignon de veau sauce moutarde, millefeuille de galette et artichaut --- Plateau de fromages affinés --- Œuf en neige aux fruits secs et au miel Ou Tarte aux pommes
Automne	
S45 Mardi 09 Novembre Midi	Macédoine de légumes mayonnaise --- Poulet rôti aux fines herbes, pommes purée --- Tarte aux pommes

Date	Menu proposé
S46 Mardi 16 Novembre Midi	Quiche lorraine --- Darne de colin pochée, beurre fondu, pommes à l'anglaise --- Crème renversée au caramel
S47 Mardi 23 Novembre Midi	Quiche lorraine --- Darne de colin pochée, beurre fondu, pommes à l'anglaise --- Crème renversée au caramel
S47 Jeudi 25 Novembre Soir	Salade niçoise Ou Œuf mollet croquant aux écrevisses --- Pavé de saumon rôti au beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et carottes glacées Ou Fricassée de volaille à l'ancienne, riz et courge rôtie --- Chou à la crème à différents parfums Ou Poirier
S48 Mardi 30 Novembre Midi	Tarte à l'oignon --- Darne de lieu pochée, beurre fondu à l'orange, pommes à l'anglaise et brocolis au savour de Provence --- Crème opéra
S49 Mardi 07 Décembre Midi	Tarte à l'oignon --- Darne de lieu pochée, beurre fondu à l'orange, pommes à l'anglaise et brocolis au savour de Provence --- Crème opéra

Date	Menu proposé
	Potage de lentilles corail flan de bacon Ou Tielle sétoise ---
<b>S49</b> <b>Vendredi</b> <b>10</b> <b>Décembre</b> <b>Soir</b>	Filet de dorade sauce Bouzigues, riz de Camargue et carottes au cumin Ou Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, gratin dauphinois et haricots verts au beurre noisette ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Croustade languedocienne Ou Mousse à la passion
<b>S50</b> <b>Mardi 14</b> <b>Décembre</b> <b>Midi</b>	Quiche océane ---
	Poulet sauté chasseur, pommes château et haricots verts ---
	Petit pot de crème
	Salade niçoise Ou Œuf mollet croquant aux écrevisses ---
<b>S50</b> <b>Judi 16</b> <b>Décembre</b> <b>Soir</b>	Pavé de saumon rôti au beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et carottes glacées Ou Fricassée de volaille à l'ancienne, riz et courge rôtie ---
	Chou à la crème à différents parfums Ou Poirier
Noël	
<b>S1</b> <b>Mardi 04</b> <b>Janvier</b> <b>Midi</b>	Quiche océane ---
	Poulet sauté chasseur, pommes château et haricots verts ---
	Petit pot de crème

Date	Menu proposé
	Salade nantaise Ou Mousse d'avocats aux crevettes ---
<b>S1</b>	
<b>Jeudi 06</b>	Filet de cabillaud rôti, pommes à l'anglaise et flan d'épinards
<b>Janvier</b>	Ou Suprême de volaille de Loué sautés, garniture tourangelle
<b>Soir</b>	---
	Tarte tatin Ou Moelleux au chocolat et crème anglaise
	Potage de lentilles corail flan de bacon Ou Tielle sétoise ---
<b>S1</b>	Filet de dorade sauce Bouzigues, riz de Camargue et carottes au cumin
<b>Vendredi</b>	Ou
<b>07 Janvier</b>	Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, gratin dauphinois et haricots verts au beurre noisette
<b>Soir</b>	---
	Plateau de fromages affinés ---
	Croustade languedocienne Ou Mousse à la passion
	Salade nantaise Ou Mousse d'avocats aux crevettes ---
<b>S2</b>	
<b>Jeudi 13</b>	Filet de cabillaud rôti, pommes à l'anglaise et flan d'épinards
<b>Janvier</b>	Ou Suprême de volaille de Loué sautés, garniture tourangelle
<b>Soir</b>	---
	Tarte tatin Ou Moelleux au chocolat et crème anglaise

Date	Menu proposé
<b>S2</b> <b>Vendredi</b> <b>14 Janvier</b> <b>Soir</b>	Soupe savoyarde Ou Œuf cocotte au miroir et crème d'ail --- Turbotin poché sauce hollandaise, pommes à l'anglaise et pousses d'épinard aux fines herbes Ou Suprême de volaille de Bresse aux morilles, riz sauvage et potiron rôti --- Plateau de fromages affinés --- Tarte aux noix Ou Eclair au citron
	Velouté de chou-fleur aux coques Ou Croustade d'œuf mollet florentine --- Dos de saumon aux carottes, vinaigrette d'agrumes, endives braisées à l'orange Ou Magret de canard à l'éraille, pommes paillasson et gratin de chou-fleur --- Tartelette au caramel et aux noix
<b>S3</b> <b>Vendredi</b> <b>21 Janvier</b> <b>Soir</b>	Soupe savoyarde Ou Œuf cocotte au miroir et crème d'ail --- Turbotin poché sauce hollandaise, pommes à l'anglaise et pousses d'épinard aux fines herbes Ou Suprême de volaille de Bresse aux morilles, riz sauvage et potiron rôti --- Plateau de fromages affinés --- Tarte aux noix Ou Eclair au citron



Date	Menu proposé
	<p><b>Menu examen 50% de remise sur le menu-carte</b>  <b><u>Table de 2 ou 4 personnes uniquement</u></b></p>
<b>S4</b>	Quiche aux légumes et saumon
<b>Jeudi 27</b>	---
<b>Janvier</b>	Pavé de saumon rôti, beurre citronné, julienne de poireaux et pommes à l'anglaise
	Ou
<b>Soir</b>	Suprême de poulet sauté, sauce vin jaune, purée de patates douces et carottes tournées et glacées
	---
	Chou chantilly framboise
	---
	Verrine d'œufs brouillés au jambon de Bayonne
	Ou
	Crème de champignons aux noix, beignets soufflés
	---
<b>S4</b>	Darne de colin au beurre blanc, gratin de champignons
<b>Vendredi</b>	Ou
<b>28 Janvier</b>	Magret de canard au raisin, pommes sarladaise et haricots verts en croûte beurre noisette
	---
<b>Soir</b>	Plateau de fromages affinés
	---
	Pannequet à la basquaise
	Ou
	Tarte aux poires
	---
<b>S5</b>	Œuf poché façon bourguignonne
<b>Mardi 01</b>	---
<b>Février</b>	Truite grenobloise, pommes à l'anglaise
	Ou
<b>Midi</b>	Blanquette de dindonneau, riz pilaf
	---
	Tarte à l'orange
	---
	<b>Menu examen 50% de remise sur le menu-carte</b> <b><u>Table de 2 ou 4 personnes uniquement</u></b>
<b>S5</b>	Duchesse de saumon au coulis de tomates
<b>Jeudi 03</b>	---
<b>Février</b>	Pavé de cabillaud en glacis de bourride, légumes de printemps
	Ou
<b>Soir</b>	Filet de poulet sauté au vin rouge, champignons et pommes château
	---
	Tarte normande

Date	Menu proposé		
<b>S5</b> <b>Vendredi</b> <b>04 Février</b> <b>Soir</b>	Verrine d'œufs brouillés au jambon de Bayonne Ou Crème de champignons aux noix, beignets soufflés --- Dane de colin au beurre blanc, gratin de champignons Ou Magret de canard au raisin, pommes sarladaise et haricots verts en croûte beurre noisette --- Plateau de fromages affinés --- Pannequet à la basquaise Ou Tarte aux poires		
	Hiver		
	<b>S8</b> <b>Mardi 22</b> <b>Février</b> <b>Midi</b>	Œuf poché façon bourguignonne --- Truite grenobloise, pommes à l'anglaise Ou Blanquette de dindonneau, riz pilaf --- Tarte à l'orange	
		<b>S8</b> <b>Jeudi 24</b> <b>Février</b> <b>Soir</b>	Gravelax de saumon d'Aquitaine Ou Salade lyonnaise --- Bar en croûte, sauce vin blanc, pommes à l'anglaise et salade de saison Ou Magret de canard au poivre vert, pommes sarladaises --- Clafouti aux griottes, cerises au vin rouge et glace vanille Ou Paris-Brest
			<b>S9</b> <b>Mardi 01</b> <b>Mars</b> <b>Midi</b>

Date	Menu proposé
	Gravelax de saumon d'Aquitaine Ou Salade lyonnaise ---
<b>S9</b>	
<b>Jeudi 03</b>	Bar en croûte, sauce vin blanc, pommes à l'anglaise et salade de saison
<b>Mars</b>	Ou
<b>Soir</b>	Magret de canard au poivre vert, pommes sarladaises ---
	Clafouti aux griottes, cerises au vin rouge et glace vanille Ou Paris-Brest
	Moules à la marinière ---
<b>S10</b>	
<b>Mardi 08</b>	Pavé de saumon mi-fumé, jus de volaille à l'huile d'olives, lentilles vertes au lard
<b>Mars</b>	Ou
<b>Midi</b>	Côte de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre ---
	Crêpe
	Huîtres bassin d'Arcachon Ou
<b>S10</b>	Profiterole d'escargot au jus de persil ---
<b>Jeudi 10</b>	Curry de poissons, riz madras et julienne de légumes
<b>Mars</b>	Ou
<b>Soir</b>	Civet de lapereau au vin de Bordeaux, polenta croustillante et carottes tournées ---
	Cannelé Médoc crème anglaise Ou Mille-feuille pistache
	Velouté Dubarry Ou
<b>S11</b>	Œuf farci Chimay ---
<b>Mardi 15</b>	
<b>Mars</b>	Paupiette de merlu au Noailly, riz créole Ou
<b>Midi</b>	Polarde pochée sauce suprême, légumes tournés ---
	Galette des rois

Date	Menu proposé
S11	Huîtres bassin d'Arcachon
	Ou
Jeudi 17	Profiterole d'escargot au jus de persil
	---
Mars	Curry de poissons, riz madras et julienne de légumes
	Ou
Soir	Civet de lapereau au vin de Bordeaux, polenta croustillante et carottes tournées
	---
	Cannelé Médoc crème anglaise
	Ou
	Mille-feuille pistache
S11	Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons
	Ou
Vendredi	Bisque de crabe, œuf en neige, caramel de Martini
	---
18 Mars	Loup grillé au fenouil, sauce beurre blanc, riz pilaf
	Ou
Soir	Jambonnette de volaille aux cèpes, gratin de pommes de terre
	---
	Plateau de fromages affinés
	---
	Ananas caramélisé glace vanille
	Ou
	Mousse passion chantilly de Pauillac
S12	Moules à la marinière
	---
Mardi 22	Pavé de saumon mi-fumé, jus de volaille à l'huile d'olives, lentilles vertes au lard
	Ou
Mars	Côte de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre
	---
Midi	Crêpe
	Ficelle picarde
	---
S12	Pavé de saumon à l'oseille, riz pilaf et légumes de saison
	Ou
Jeudi 24	Carré de porc au chou braisé à la bière brune
	---
Mars	Crème brûlée à la chicorée
	Ou
Soir	Tarte aux pommes

Date	Menu proposé
<b>S12</b> <b>Vendredi</b> <b>25 Mars</b> <b>Soir</b>	Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons Ou Bisque de crabe, œuf en neige, caramel de Martini ---
	Loup grillé au fenouil, sauce beurre blanc, riz pilaf Ou Jambonnette de volaille aux cèpes, gratin de pommes de terre ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Ananas caramélisé glace vanille Ou Mousse passion chantilly de Pauillac
	Salade lyonnaise Ou Allumette au fromage ---
<b>S13</b> <b>Mardi 29</b> <b>Mars</b> <b>Midi</b>	Pavé de saumon, sauce vin blanc, légumes tournés Ou Carré de porc Choisy, légumes tournés ---
	Panna cotta coulis de fruits rouges
<b>S13</b> <b>Jeudi 31</b> <b>Mars</b> <b>Soir</b>	Ficelle picarde ---
	Pavé de saumon à l'oseille, riz pilaf et légumes de saison Ou Carré de porc au chou braisé à la bière brune ---
	Crème brûlée à la chicorée Ou Tarte aux pommes

Date	Menu proposé
<b>S13</b> <b>Vendredi</b> <b>01 Avril</b> <b>Soir</b>	Croustillant d'omelette aux légumes et Chaource Ou Gaspacho de concombre et de betterave --- Truite au Riesling, pommes de terre au lard, fondue de poireaux et courgettes au cumin Ou Tartare de bœuf, pommes Pont-neuf et mélange de salade de saison --- Plateau de fromages affinés --- Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat Ou Tarte au sucre
<b>S14</b> <b>Mardi 05</b> <b>Avril</b> <b>Midi</b>	Crème de moules --- Galette bretonne à l'andouille de Guéméné --- Salade de saison
<b>S14</b> <b>Vendredi</b> <b>08 Avril</b> <b>Soir</b>	<b>SOIREE PROMO</b> <b>Menu non défini à ce jour</b>
<b>Printemps</b>	
<b>S17</b> <b>Mardi 26</b> <b>Avril</b> <b>Midi</b>	Salade lyonnaise Ou Allumette au fromage --- Pavé de saumon, sauce vin blanc, légumes tournés Ou Carré de porc Choisy, légumes tournés --- Panna cotta coulis de fruits rouges

Date	Menu proposé
	Quiche à l'échalote confite et chèvre, chantilly de Chavignol Ou Filet de sardine marinée au citron et herbes de Provence
<b>S17</b>	---
<b>Jeudi 28</b>	Dorade rôtie au fenouil, pommes à l'anglaise
<b>Avril</b>	Ou
<b>Soir</b>	Celle d'agneau farcie, écrasé de pommes de terre et tian de légumes ---
	Clafoutis aux griottes, cerises au vin rouge Ou Tarte au citron
	Croustillant d'omelette aux légumes et Chaource Ou Gaspacho de concombre et de betterave
<b>S17</b>	---
<b>Vendredi</b>	Truite au Riesling, pommes de terre au lard, fondue de poireaux et courgettes au cumin
<b>29 Avril</b>	Ou
<b>Soir</b>	Tartare de bœuf, pommes Pont-neuf et mélange de salade de saison ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat Ou Tarte au sucre
	Feuilleté au Pont l'Evêque Ou Salade niçoise
<b>S18</b>	---
<b>Mardi 03</b>	Merlan pané à l'anglaise, pommes vapeur
<b>Mai</b>	Ou
<b>Midi</b>	Suprême de poulet Vallée d'Auge, pommes sautées à cru ---
	Tarte aux poires

Date	Menu proposé
	Quiche à l'échalote confite et chèvre, chantilly de Chavignol Ou Filet de sardine marinée au citron et herbes de Provence
<b>S18</b>	---
<b>Jeudi 05</b>	Dorade rôtie au fenouil, pommes à l'anglaise
<b>Mai</b>	Ou
<b>Soir</b>	Celle d'agneau farcie, écrasé de pommes de terre et tian de légumes ---
	Clafoutis aux griottes, cerises au vin rouge Ou Tarte au citron
	Fricassée de poivron et coques couronne briochée Ou Ceviche
<b>S18</b>	---
<b>Vendredi</b>	Ballotine de saumon au vin rouge, navets et carottes glacés au porto
<b>06</b>	Ou
<b>Mai</b>	Chili con carne, haricots rouges et maïs ---
<b>Soir</b>	Plateau de fromages affinés ---
	Sablé breton et crèmeux d'agrumes et chocolat amer Ou Déclinaison de fraises
	Salade lyonnaise Ou Allumette au fromage
<b>S19</b>	---
<b>Mardi 10</b>	Pavé de saumon, sauce vin blanc, légumes tournés
<b>Mai</b>	Ou
<b>Midi</b>	Carré de porc Choisy, légumes tournés ---
	Panna cotta coulis de fruits rouges
<b>S19</b>	Entrée du jour
<b>Jeudi 12</b>	---
<b>Mai</b>	Suprême de poulet sauté aux champignons, polenta rôtie ---
<b>Soir</b>	Tarte aux pommes fine caramel beurre salé



Date	Menu proposé
	Fricassée de poivron et coques couronne briochée Ou Ceviche ---
<b>S19</b> <b>Vendredi</b> <b>13 Mai</b> <b>Soir</b>	Ballotine de saumon au vin rouge, navets et carottes glacés au porto Ou Chili con carne, haricots rouges et maïs ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Sablé breton et crèmeux d'agrumes et chocolat amer Ou Déclinaison de fraises
	Feuilleté au Pont l'Evêque Ou Salade niçoise ---
<b>S20</b> <b>Mardi 17</b> <b>Mai</b> <b>Midi</b>	Merlan pané à l'anglaise, pommes vapeur Ou Suprême de poulet Vallée d'Auge, pommes sautées à cru ---
	Tarte aux poires
	<u><i>Table de 2 ou 4 personnes uniquement</i></u>
	Cannelloni de courgettes à l'ail et magret fumé, coulis de tomates Ou Beignet de gambas, salade de chou blanc à la coriandre ---
<b>S20</b> <b>Vendredi</b> <b>20 Mai</b> <b>Soir</b>	Filet de dorade avec 2 garnitures et une sauce du moment Ou Magret de canard avec 2 garnitures et une sauce du moment ---
	Plateau de fromages affinés ---
	Tartelette aux cerises meringuée, coulis de griottes Ou Charlotte aux fraises, coulis de fraises

Date	Menu proposé
<u><i>Table de 2 ou 4 personnes uniquement</i></u>	
<b>S22</b>	Tartelette de légumes au Saint Nectaire
	Ou
<b>Vendredi</b>	Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons
	---
<b>03 Juin</b>	Pavé de saumon avec 2 garnitures et une sauce du moment
	Ou
<b>Soir</b>	Suprême de volaille avec 2 garnitures et une sauce du moment
	---
	Plateau de fromages affinés
	---
	Chou caramélisé au praliné
	Ou
	Tarte choco banane à la coco
<b>S23</b>	
<b>Mardi 07</b>	
<b>Juin</b>	Menu de saison non défini
<b>Midi</b>	
<u><i>Table de 2 ou 4 personnes uniquement</i></u>	
<b>S23</b>	Feuilleté de chèvre Picodon aux épinards
	Ou
<b>Vendredi</b>	Duchesse de tomate et truite fumée
	---
<b>10 Juin</b>	Dos de cabillaud avec 2 garnitures et une sauce du moment
	Ou
<b>Soir</b>	Jambonnette de volaille avec 2 garnitures et sauce du moment
	---
	Plateau de fromages affinés
	---
	Gratin de riz au lait crème Chiboust
	Ou
	Mille-feuille poires caramélisées