

EXAMPLE OF WEEKLY MENU
NON CONTRACTUAL
SATURDAY



Crème de courgettes

Zucchini creamy soup



Cassolette de fruits de mer aux endives

Seafood casserole with chicory

Petit pâté de champignons

Mushroom pâté



Carré de veau et son jus au basilic

Rack of veal with basil sauce

Filet de truite au beurre blanc citronné

Trout fillet with lemon-flavoured butter sauce

Chou farci vegetal

Stuffed cabbage



Plateau de fromages

Cheese platter



Buffet de Desserts

Dessert Buffet

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.

SUNDAY



Velouté Clamart

Pea soup



Saumon fumé par nos soins et son tartare

Homemade smoked salmon and its tartare

Salade de ramen aux mangues et citron vert

Ramen salad with mangoes and lime



Gigot d'agneau rôti et son jus au thym

Roasted lamb leg with thyme sauce

Filet de merlu aux agrumes

Hake fillet with a citrus sauce

Lasagnes végétariennes

Vegetarian lasagna



Plateau de fromages

Cheese platter



Buffet de Desserts

Dessert Buffet

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.

MONDAY



Mousse de choux rouge et de betterave

Beetroot and red cabbage mousse



Raclette du Sherpa au lait cru et sa charcuterie

Sherpa's « raclette » and its delicatessen (non-pasteurized cheese)

Accompagnements : pommes-de-terre, salade mêlée, plateau de charcuterie

Side dishes: *baked potatoes, mixed salad, cold meat platter*

Raclette du Sherpa végétarienne

Vegetarian Sherpa's « raclette »

Accompagnements : pommes-de-terre, salade mêlée, mélange de légumes

Side dishes: *baked potatoes, mixed salad, vegetable mix*



Nougat glacé

Frozen nougat

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.

TUESDAY



Potage Crecy à l'ancienne

Carrot soup



Filet de Sandre à l'aneth

Pike-Perch Fillet cooked with dill

Œuf parfait et sa crème de parmesan

Perfect egg with parmesan cream



Carré de veau rôti et son jus

Roasted rack of veal with its juice

Magret de canard à la sauce au miel citronné

Duck breast with honey and lemon sauce

Filet de Bar à la sauce vierge

Sea bass fillet with olive oil sauce

Curry de lentilles corail

Coral lentil curry



Plateau de fromages

Cheese platter



Buffet de Desserts

Dessert Buffet

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.

WEDNESDAY



Potage Bellevillois

Bellevillois soup



Ravioles du Royan et leur crème d'estragon

Royan ravioli with tarragon cream

Tarte aux poireaux, bleu et noix

Leek, blue cheese and walnut tart



Tartiflette

Tartiflette (potatoes, diced bacon and Reblochon gratin)

Daube de bœuf à l'ancienne

Old fashioned beef stew

Hachis végétarien

Vegetarian minced mix



Mousse de Beaufort

Beaufort cheese mousse



Riz au lait

Rice pudding

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.

THURSDAY



Mousse de chou-fleur

Cauliflower mousse



Fondue du Sherpa

Le Sherpa's Fondue

Viandes, poisson et crevettes à cuire dans un bouillon aromatisé

Meats, fish and shrimp to cook in a flavoured broth

Accompagnements : frites, riz et salade

Side dishes: *French fries, rice and salad*



Plateau de fromages

Cheese platter



Baba au rhum

Rum baba

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.

FRIDAY



La crème Dubarry

Cauliflower creamy soup



Mousse légère de petit pois au bacon et croutons maison

Green pea mousse with bacon and homemade croutons

Duxelle de champignons et son bouillon

Mushrooms' duxelle with its stock



Jambon grillé au barbecue et sa sauce diable

Grilled ham with spicy sauce

Cocotte de cabillaud au bouillon safrané

Cod casserole with saffron-flavoured stock

Gratin de macaronis au Beaufort

Macaroni gratin with Beaufort cheese



Plateau de fromages

Cheese platter



Buffet de Desserts

Dessert Buffet

Diner de 19h à 20h30. 45€ Taxes et service inclus. Boissons non comprises. Tout changement de menu sera sujet à supplément, liste des allergènes disponible sur demande.

Dinner from 7 to 8:30pm. 45€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged, Allergen's list available on request.