

Le Triomphe

JANVIER 2018

- M 03 Gratin de Poissons
- J 04 Magret de Canard à l'orange, endives braisées.
- V 05 Faux filet de bœuf, quenelle de pommes de terre écrasée aux herbes.
- S 06 Noix st jacques aux petits légumes
- D 07 Blanquette de veau à l'ancienne.

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Gewurztraminer, manderlberg

Dessert du
mois :

La Galette

- M 09 Langue de Bœuf, sauce piquante, coquillettes.
- M 10 Ficelle picarde gratinée.
- J 11 Dos de Cabillaud aux poivrons, flan de courgettes
- V 12 Daurade au thym, et ses légumes du marché..
- S 13 Effiloché de joue de Bœuf à la vigneronne, pommes vapeur.
- D 14 Lotte à l'américaine, riz sauvage.

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Bourgogne, Chorey-les -Beaune 2009

*Osso Bucco
Milanaise,
Spaghettis*

- M 16 Saucisse de Toulouse à l' échalote, purée de pommes de terre.
- M 17 Lasagne de saumon.
- J 18 Lièvre à la royal, mousseline de céleri.
- V 19 Coq au riesling, pommes vapeur.
- S 20 Merlu meunière, courgettes sautées
- D 21 Saumon aux lentilles.

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Muscadet, Château du coing de saint-fiacre 2008

*Potée
Auvergnate*

- M 23 Côte de Porc savoyarde, gratin dauphinois.
- M 24 Spaghetti à la bolognaise.
- J 25 Tartiflette.
- V 26 Noix de st jacques aux chicons.
- S 27 Mignon de porc au lard, galette de pommes de terre.
- D 28 Morue fraîche au pain d'épices, riz madras.

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Bourgogne blanc, Santenay 2008

*Agneau Confit
et Gratin
d'aubergine*

- M 30 Filet de Rouget, ratatouille
- M 31 Velouté carotte au cumin.

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Château Méric, Médoc cru bourgeois

TROIS ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR

► 117. Avenue de Paris – Saint-Mandé ► 95. rue d'Avron – 75020 Paris
Tél : 01 43 28 03 16 – Tél : 01 43 73 24 50 –

23. rue du Rendez-vous – 75012 Paris
Tél : 01 40 02 08 79 –