

- J 01 Andouillette gratinée, purée de pommes de terre  
V 02 Roti de canette à l'orange  
S 03 Couloubiac de saumon, et sa sauce  
D 04 St Pierre à l'oseille, jardinier de légumes

### Week-end

*Sauté de Veau Marengo,  
tagliatelles*

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Château Chenaie, Conviction, Faugères 2015

- M 06 Chou farci et sa garniture  
M 07 Jambon à l'os sauce mère, épinards en sauce  
J 08 Parmentier de Lièvre  
V 09 Gambas à la Biscayenne, riz basmati  
S 10 Blanquette de veau, légumes de saison  
D 11 Filet de Flétan, flan de légumes

### Week-end :

*Choucroute  
Garnie*

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Château Vergisson, Pouilly-Fuissé, 2014

- M 13 Cuisse de lapin à la bière, gratin Dauphinois  
M 14 Menu St Valentin  
J 15 Pavé de saumon aux amandes, poêlée de légumes verts et girolles  
V 16 Caille rôtie, sauce aux morilles avec pomme anna  
S 17 Cuisse de pintade, sauce aux asperges, quenelle de pommes de terre aux herbes  
D 18 Espadon au lait de coco et citron vert, gratin de patate douce

### Week-end Paëlla

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE St Amour

- M 20 Blanc de Poulet, petits légumes  
M 21 Côte de Porc charcutière, tagliatelles  
J 22 Parmentier de Canard confit  
V 23 Suprême de volaille aux asperges, galette de pommes de terre, champignons  
S 24 Filet de canette Marco polo, tagliatelles  
D 25 Dos de Merlu au thym, risotto aux crevettes

### Week-end :

*Osso Bucco  
à la milanaise  
spaghettis*

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Santenay, Vieilles Vignes, Domaine Borgeot, 2014

- M 27 Lasagne au saumon, sauce Nantua  
M 28 Montbéliard aux lentilles

### TROIS ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR

► 117. avenue de Paris –  
94160 Saint-Mandé  
Tél : 01 43 28 03 16 –

► 95. rue d'Avron – 75020 Paris  
Tél : 01 43 73 24 50 –

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





## *Carte St Valentin*

### LES ENTREES

Terrine de langouste  
la pièce 7.80 €

Carpaccio de Noix de St Jacques à l'huile de Truffe  
la pièce 10.00 €

Charlotte de Foie gras de Canard  
avec un cœur de dés de poire et amande  
la pièce 9.80 €

### LES PLATS

Pavé de Saumon aux amandes,  
poêlée de légumes verts et girolles  
La part 13.90 €

Caille rôtie, sauce aux morilles  
avec pomme anna  
La part 14.80 €

Cuisse de pintade, sauce aux asperges,  
quenelle de pommes de terre aux herbes  
La part 14.80 €

Espadon au lait de coco et citron vert,  
gratin de patate douce  
La part 12.80 €