

Semaine 10

Du lundi 5 mars au vendredi 9 mars 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 5 mars	FERME	Menu à 12€
		Fish n'chips sauce tartare Coq au vin, pommes vapeur, flan de carottes. Ananas flambés, sorbet ananas
Mardi 6 mars	FERME	Menu à 15€
		Salade du Gers et vinaigrette noisette Magret de canard à l'orange Brochette de pomme grenailles au romarin Tartelette chocolat caramel Glace vanille
Mercredi 7 mars	FERME	Menu à 17€
		Rillettes de maquereau, toasts tièdes. Filet de dorade sur compotée de fenouil, beurre blanc anisé Blanquette d'agneau au curcuma, riz pilaf, farandole de légumes Tulipe de Poire au cassis et fruits rouges, crème chantilly
Jeudi 8 mars	FERME	Menu à 12€
		Velouté de moules bouchot au safran Volaille fermière au cidre de Normandie et aux 2 pommes Saint Honoré
Vendredi 9 mars	FERME	Menu à 15€
		Velouté Dubarry Gigot d'agneau rôti, jus d'herbes légèrement aillé Et gratin de pommes de terre Carpaccio d'ananas, sorbet passion

Semaine 10

Du lundi 5 mars au vendredi 9 mars 2018

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 5 mars	FERME	FERME
Mardi 6 mars	FERME	FERME
Mercredi 7 mars	FERME	FERME
Jeudi 8 mars	FERME	Menu à 24€ MENU PRINTANIER
		Asperges en 3 textures Le maquereau en rilette et tartine Navarin d'agneau Provençal, camaïeu de légumes verts Assiette de fromages de chèvre Charlotte à la framboise
Vendredi 9 mars	FERME	Menu à 34€ NEW YORK
		Gâteau de crabe bleu du Maryland à la coriandre Sweet bread (ris) de veau, émulsion au whisky de Manhattan, écrasée de vitelotte Maquereau façon Astoria Borde, célerisotto et crème Tzatziki Granité au café du Flatiron - Magret "spicy pears", sweet potaoes pie Cheese cake newyorkais, strawberries sa

Semaine 11

Du lundi 12 mars au vendredi 16 mars 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 12 mars	FERME	Menu à 12€
		Avocat cocktail Burger au canard sauce au poivre, frites fraîches. Fondant au chocolat noir, crème anglaise.
Mardi 13 mars	FERME	Menu à 15€
		Salade de crevette, noix de cajou et vinaigrette au curry Emincé de volaille, sauce yaourt aux épices tandoori, Riz basmati au Rice Cooker Le vacherin minute, Vanille framboises et chantilly maison pêches flambées
Mercredi 14 mars	FERME	Menu à 17€
		Œuf fermier mollet en deux cuissons et œufs de saumon sur lit de mâche Truite aux amandes et au miel de fleurs, Filet mignon rôti jus aux pruneaux d'Agen Pommes en gratin Dauphinois Tartelette aux fraises
Jeudi 15 mars	Menu à 17€ RETRO	Menu à 15€
	Salade de gésiers et de magret fumé, vinaigrette au vin rouge tannique Fricassée de volaille aux morilles Plateau de fromages Tarte Alcazar	Filet d'Eglefin en brochette aux fruits de saison, beurre au « sel fou » du Roussillon Navarin d'agneau aux pommes et petits légumes Tarte Chiboust
Vendredi 16 mars	Menu à 15€	Menu à 15€
	Quiche au comté et sa salade d'herbes. Œuf extra frais mollet julienne croquante et coquillages. Pistache d'agneau braisée aux olives et petits farcis. Forêt noire crème anglaise à la vanille « bourbon	Tarte fine aux sardines Jambonnette de volaille sauce forestière Et pommes Sarladaise Crêpes Suzette flambées

Semaine 11

Du lundi 12 mars au vendredi 16 mars 2018

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 12 mars	FERME	Menu à 24€ SUD OUEST
		L'assiette autour du foie gras, chaud-froid « dans tous ses états » Magret de canard séché, pain d'épices et sa confiture d'oignon à l'Armagnac poivré. le canard en duo : Parmentier de cuisse confite et sa tranche de filet au caramel d'épices Le pastis Gascon
Mardi 13 mars	FERME	FERME
Mercredi 14 mars	FERME	FERME
Jeudi 15 mars	FERME	FERME
Vendredi 16 mars	FERME	FERME

Semaine 12

Du lundi 19 mars au vendredi 13 mars 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 19 mars	FERME	Menu à 12€
		Bouquet de légumes à la grecque, feta et olives noires. Filet de flétan fondant, beurre blanc, pommes au citron. Tarte au citron vert meringuée.
Mardi 20 mars	FERME	Menu à 15€
		Salade asperges crème balsamique et chorizo Navarin d'agneau catalan Printanier Petits légumes Choux pâtissière et fraises en folies
Mercredi 21 mars	FERME	FERME
Jeudi 22 mars	Menu à 15€ FAST GOOD	Menu à 12€
	Cheesecake au saumon fumé Méli-mélo de légumes cuits et crus Burger fait maison, frites Déclinaison autour de l'ananas	Tarte aux sardines, fondues d'oignons et tomate au basilic Filet de truite belle meunière- Riz de Camargue Poirier
Vendredi 23 mars	Menu à 17€	Menu à 15€
	Encornets haricots cocos plats frais oignons tendres Tortiglioni palourdes et jambon Ibérique. Filet mignon de veau snaké légumes croquants persillés et aubergines confites Assiette pinacolada : gratin d'ananas meringué brochette flambée de Queen Victoria	Velouté de moules et sa brochette croustillante Pavé de saumon, beurre blanc safrané Et gratin de courgettes Amarenas jubilés, glace cerise

Semaine 12

Du lundi 19 mars au vendredi 23 mars 2018

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 19 mars	FERME	Menu à 24€ REGION PACA
		Mini Bruschetta de Panisse, sardine et tomate confite, tapenade maison et chantilly au basilic. Gigot d'agneau rôti en croûte moderne, Tian de légumes en chaud/froid Tarte au citron de Menton, meringue fine au citron vert.
Mardi 20 mars	FERME	FERME
Mercredi 21 mars	FERME	FERME
Jeudi 22 mars	FERME	Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu
		Uniquement en tables de 2, 3 ou 4 couverts Mini pissaladière L'artichaut en 3 textures Carré d'agneau en croûte d'herbe, tian de légumes Savarin gariguettes et crème légère à la vanille
Vendredi 23 mars	FERME	Menu à 34€ ESCALE POLYNESIENNE
		Mangue vi popaa et crevettes du lagon façon cocktail Sashimi de St Jacques à l'huile de vanille de Tahiti, jambon cru et légumes du Fenua Mahi Mahi sur risotto vert, crème de ū ha'ari au Kiribati, banane en croûte de coprah Douceur « Manuïa » (Taero) Filet de veau en sauté-arrosé à la vanille de Tahaa, Umara et cacahuètes caramélisées Chutney de fruits du marché de Papeete, crème glacée « Vanilla Tahitensis »

Accueil clientèle : **Déjeuner** 12h15 à 14h15 (accueil assuré jusqu'à 12h30)

Dîner 19h à 22h (accueil assuré jusqu'à 19h30)

Semaine 13

Du lundi 26 mars au vendredi 30 mars 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 26 mars	FERME	Menu à 12€
		Salad'bar Paëlla Café gourmand
Mardi 27 mars	FERME	Prix en fonction du marché
		MENU CATALAN
Mercredi 28 mars	FERME	Menu à 17€
		Velouté et espuma d'asperges vertes Salade poulet pané épicé, vinaigrette aux agrumes. Fricassée de lapereau aux pleurotes, tagliatelles fraîches au beurre demi-sel Paris Brest
Jeudi 29 mars	Menu à 17€ ZOUK	Menu à 15€
	Accras de morue Curry antillais Magret de canard rôti, déclinaison de patate douce Banane flambée, caramel au lait de coco	Quiche aux fruits de mer, mesclun de salade Filets de rouget en mille-feuille sur piperade basquaise Forêt Noire
Vendredi 30 mars	Menu à 18€	Menu à 15€
	. Gratin bayaldi sablé parmesan Rouget barbet aux condiments et coquillages Magret de canard de Challans navets glacés et confits à l'anis étoilé laqué au miel Trilogie de desserts à la fraise	Cassolette de pétoncles et gambas gratinée au banyuls blanc Osso-buco de veau à la Milanaise, Tagliatelles fraîches aux petits légumes Tarte Tatin, glace vanille

Semaine 13

Du lundi 26 mars au vendredi 30 mars 2018

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 26 mars	FERME	Menu à 24€ L'Auvergne
		Filet de truite et salade du Puy Côte de bœuf, pommes frites, sauce fromagère au choix : bleu, cantal, salers Buffet de fromages d'Auvergne Sur un air de tiramisu aux confiseries de Cruzilles
Mardi 27 mars	FERME	FERME
Mercredi 28 mars	FERME	FERME
Judi 29 mars	FERME	L'ITALIE Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu Uniquement en tables de 2, 3 ou 4 couverts
		Gressins et tapenades Salade Italienne Roulade de pintade sauce peverada, Rizotto aux asperges vertes et tomates séchées Tarte Amandine aux fruits rouges, tiramisu
Vendredi 30 mars	FERME	Menu à 34€ ESCALE POLYNESIENNE
		Mangue vi popaa et crevettes du lagon façon cocktail Sashimi de St Jacques à l'huile de vanille de Tahiti, jambon cru et légumes du Fenua Mahi Mahi sur risotto vert, crème de ü ha'ari au Kiribati, banane en croûte de coprah Douceur « Manuïa » (Taero) Filet de veau en sauté-arrosé à la vanille de Tahaa, Umara et cacahuètes caramélisées Chutney de fruits du marché de Papeete, crème glacée « Vanilla Tahitensis

Semaine 14

Du lundi 2 avril au vendredi 6 avril 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 2 avril	FERME	
Mardi 3 avril	FERME	Menu à 15€ boissons comprises (apéritif, vin et café) uniquement tables de 4 couverts
		Salade italienne mozzarella et coppa Blanquette de veau, riz pilaf Et petits légumes de printemps Fruits flambé
Mercredi 4 avril	FERME	Menu à 17€
		Moules d'Espagne et coques farcies au beurre d'escargots Croustillant aux sardines, compotée d'oignons rouges. Râble de lapin à la moutarde, pommes fondantes. Bras de gitan crème légère au Banyuls blanc
Jeudi 5 avril	Menu à 17€ PRINTANIER	Menu à 15€
	Pannacotta de petits pois, chutney de chorizo Déclinaison de carottes, craquant feuilleté Filet de dorade rôti, crumble au citron Rhubarb' choc	Verrines grecque : Champignons, fenouil, tomate confite et Tzatziki Entrecôte double grillée sauce béarnaise, Charlotte chocolat
Vendredi 6 avril	Menu à 15€	Menu à 15€ boissons comprises (apéritif, vin et café) uniquement tables de 4 couverts
	La Margarita basilic à partager. Tartare de saumon aux câpres petits blinis et crème à la ciboulette Dos de Merlu rôti en croûte de noisettes et tomates épicées. Sablé breton crémeux aux agrumes.	Terrine de campagne et ses accompagnements Noisette d'agneau, crème d'ail Et pommes Dauphines Café gourmand

Semaine 14

Du lundi 2 avril au vendredi 6 avril 2018

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 2 avril	FERME	FERME
Mardi 3 avril	FERME	FERME
Mercredi 4 avril	FERME	FERME
Jeudi 5 avril	FERME	Pays du Maghreb Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu Uniquement en tables de 2, 3 ou 4 couverts
		Pain Pita, houmous et caviar d'aubergines Salade orientale : brick et fallafel Selle farcie Marocaine, semoule aux fruits secs Tarte amandine aux abricots, Mouhallabié
Vendredi 6 avril	FERME	Menu à 34€ BEST OF
		Noix d'Erquy façon meunière, mousseline de céleri aux amandes escalopine de foie gras et sa madeleine à la châtaigne, mesclun acidulé Dos de cabillaud sur peau, lit de champignons juste sautés, miroir de vin de Banyuls Filet mignon en croûte de chorizo écrasée de Pommes de terre aux pruneaux Sablé de Dinan façon "traou mad", crème légère et coulis d'oranges

Semaine 15

Du lundi 9 avril au vendredi 13 avril 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 9 avril	FERME	Menu à 12€
		Salade niçoise Navarin d'agneau printanier, risotto de blé. Bande feuilletée aux fruits
Mardi 10 avril	FERME	FERME
Mercredi 11 avril	FERME	Menu à 17€
		Verrine grecque : champignons, fenouil, tomate confite et tzatziki Filet de rouget mosaïque de légumes au pain d'épices, jus de ratatouille Tajine de volaille épicée, semoule légère à la menthe et au thé vert. Tarte chocolat/praliné
Jeudi 12 avril	FERME	Menu à 15€
		Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise Filet mignon de porc rôti jus aux pruneaux d'Agen – Pommes en gratin Dauphinois Blanc manger noix de coco, coulis fruits rouges
Vendredi 13 avril	SORTIE PEDAGOGIQUE	Menu à 15€
		Salade de la mer Steak grillé, sauce béarnaise pommes pont neuf, petite salade de saison tarte fine aux fruits rouges et douceur glacée

Semaine 15

Du lundi 9 avril au vendredi 13 avril 2018

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 9 avril	FERME	FERME
Mardi 10 avril	FERME	FERME
Mercredi 11 avril	FERME	FERME
Jedi 12 avril	FERME	FERME
Vendredi 13 avril	FERME	FERME