

# « *La Table D'Albert* »

**Année 2019 / 2020**

## **Accueil**

Au déjeuner à 12 h 30/14 h 30

**Lundi, mardi, mercredi, jeudi,  
vendredi**

Au dîner à 19 h 30 / 22 h 00

**Mardi, mercredi, jeudi**

Prix des menus

**Déjeuner : 18 euros**

**Dîner : 25 euros.**

***Hors menus et soirées à thème, hors  
boissons.***

*Merci de respecter les horaires de fin de  
service dans l'intérêt de nos élèves et en  
accord avec la législation,*

## **Accès au restaurant**

***3 rue Pierre Leroux  
75007 Paris***



**☎ Réservation obligatoire ☎**

**Au 01 43 06 33 09**

**ddalizon@albertdemun.net**

***Confirmation téléphonique sous 48 heures***

### Dîner du mercredi 16 octobre

Salade de légumes marinés,  
brochette volaille au citron.

🍴

Bar en feuille de bananier  
Légumes croquants au basilic thaï

🍴

Pastilla poire abricot  
Ou Mille-feuille à la vanille

### Dîner du jeudi 17 octobre

Tartare de dorade aux olives

🍴🍴🍴

Epaule d'agneau confite aux épices d'orient  
Pommes et endives Boulangère

🍴🍴🍴

Mille feuilles vanille

### Dîner du mercredi 06 Novembre

Feuilleté de fruits de mer au curry Ou assiette de  
jambon cru

🍴

Joue de porc en cocotte à la sauge Légumes de  
saison cuisinés

🍴

Menthe chocolat façon « after eight »  
ou Tartelette mangue-coco

### Dîner du mercredi 13 novembre

Tarte crémeuse à la Fourme d'Ambert

🍴

Filet de dorade rôtie au gingembre et citron vert  
Ou Dorade entière flambée à l'anis Wok de légumes

🍴

Mangue-coco et sésame noir Ou Opéra

### Dîner du mercredi 20 novembre

Crème de petits pois et quenelle de volaille

🍴

Cuisse confite en Parmentier

Ou Magret rôti sauce cassis Balsamique

Petit soufflé de pomme de terre

🍴

Ile flottante ananas-passion  
Ou Baba gourmand au chocolat

### Dîner du mercredi 27 novembre

Assiette de jambon fumé de la Manche

🍴

Dos de lieu Jaune rôti, crème d'andouille  
Galette sarrasin croustillante aux légumes de saison

🍴

Plateau de fromages  
ou Verrine pomme caramel

### Dîner du jeudi 28/11

Crème de potiron, châtaignes et fourme d'Ambert

🍴🍴🍴

Lieu jaune rôti, émulsion lard

Polenta crémeuse

🍴🍴🍴

Fruits d'automne rôtis sablé breton

### Dîner du mercredi 04 décembre

Tarte fine aux échalotes et boudin blanc sauce  
moutarde

🍴

Pintade rôtie entière ou Ballotine de pintade

Forestière Lentilles au lard et noisettes

🍴

Plateau de fromages ou Poire Conférence flambée  
Moelleux à la châtaigne

### Dîner du mercredi 11 décembre

Œuf mollets aux épinards

Crème de comté

🍴

Mignon de porc laqué - Chutney de fruits - Polenta  
crémeuse

🍴

Banane flambée  
Ou Pinacolada mangue banane au citron vert

### Dîner du mercredi 18 décembre

Crème de lentilles aux coquillages

🍴

Filets de sole grillés sauce maltaise Légumes de saison  
sautés

Ou Belle sole meunière pour deux

🍴

Plateau de fromages  
ou Verrine orange kiwis – Craquant orange

### Dîner du jeudi 09/01

Assiettes de charcuteries Alsacienne .

*Bibeleskaes*



Râble de lapin à la bière - Spatzles



Verrine de poire pochée au Gewurztraminer

Streusel au gingembre

### Dîner du mercredi 22 janvier

Tourte aux poireaux et Diot sauce porto



Cuisse de lapin aux pruneaux Ou Filet de lapin à l'ananas

Tian de légumes



Plateau de fromages ou Brioche façon pain perdu

Reinette grise du Canada flambée

### Dîner du mercredi 29 janvier

Assiette Nordique Crème au raifort



Médaille de lotte à la crème de langoustines - Risotto vert



Plateau de fromages ou Tarte fine aux pommes

### Dîner du mercredi 04 mars

Poitrine Laquée Carbonara



Couloubiac de saumon Crème de langoustines



Tacos chocolat-noisette

Ou Nougat Glacé

### Dîner du mercredi 11 mars

Soupe Thaï au poulet et à l'œuf de caille



Filet de dorade au gingembre et à la citronnelle. Risotto de légumes



Croustillant d'orange et Baileys

Ou Paris-Brest

### Dîner du mercredi 18 mars

Œuf mollet Bayonnaise



Filet mignon de porc ou côte de veau fondante - Jus aillé

Choux et quinoa cuisinés



Saint Honoré litchi rose et Framboise

Ou Tarte à la vanille

### Dîner du jeudi 19/03

Assiette de pinxtos



Carré d'agneau rôti pommes sarladaises



Tourtière landaise aux pommes flambées à l'armagnac

### Dîner du mercredi 25 mars

Riz printanier aux calamars et gambas



Pavé de bar au jus de coquillages

Légumes nouveaux



Tartelette fruits rouges Ou Verrine chocolat-framboise

### Dîner du mercredi 1<sup>er</sup> avril

Gâteau de fenouil et artichaut Œuf poché en salade



Pintadeau rôti au jus pour deux ou Cuisse de lapin à la bière Endives fondantes au Maroilles



Vacherin abricot chocolat blanc

Ou Cagette de fruits frais

### Dîner du mercredi 2 avril

Minestrone de légumes Tuiles au parmesan



Filet de rouget au Saté

Légumes printaniers Ou Tagliatelles au Pesto



Tarte tiède au chocolat Ou Fraisier vertical

### Dîner du mercredi 29 avril

Crème froide d'asperge et chorizo



Pigeon grillé à la Diable Ou pigeon rôti sur coffre et son jus

Semoule aux légumes façon couscous



Forêt noire

Ou Tulipe de sorbets

### Dîner du mercredi 06 mai

Petits choux au crabe et moules Crème de basilic



Steak double sauté au poivre ou Canon d'agneau rôti jus aux épices et croûte d'olives Croustillant de légumes

Riz au lait Grand-mère



Ou Smoothie fraise fromage blanc