

Date	Petites Entrées	Poissons	Viandes	Desserts	
Août 29 / 30 Cuisine Grecque	Carré croustillant d'aubergine confite Grecque de légumes, olives de Kalamata 10 €	Dorade royale (en filet) Farci de confit de citron et d'olives, marinée à l'ouzo <i>Riz nature</i> 25 €	Confit de boeuf comme une moussaka Tomates confites, fromage frais et herbes <i>Salade comme en Grèce</i> 20 €	Baklava Aux noix, miel et agrumes 5 €	Suggestions pour tous les week-ends ↓ Saumon fumé 18€ <i>aux agrumes 200gr</i> BOWLS Sur une base de riz vinaigré  CHICKEN BLEU 15 € Bleu d'Auvergne, croûtons aillés, dés de poulet braisé, tomates cerises, maïs, ciboulette, lardons grillés, chou atlas, sucrine sauce miel moutarde
Septembre 05 / 06 Cuisine du Piémont	Vitello tonnato Carré de veau et crème de thon aux câpres, pesto d'herbes (Froid) 10 €	Filet de bar, queues de gambas rôties Pesto à la Genovese <i>Gratin de macaroni à la ricotta, quelques légumes</i> 25 €	Osso-bucco aux agrumes et au safran salsa gremolata 25 €	Tiramisu pistache Mascarpone, biscuit, pistache 5 €	
12 / 13 Cuisine du Brésil	Pao de queijo Petites bouchées (à réchauffer) de tapioca et fromage Bouquet de salade 10 €	Filet de St Pierre Sauce coco légère, Citron vert et coriandre <i>Purée de patate douce aux fruits de la passion, légumes</i> 25 €	Filet mignon de porc Enrubanné de poitrine fumée, braisée 20 €	Verrine brigadero Mousse fruits de la passion, crème coco, biscuit, gelée au citron vert 5 €	
19 / 20 Plat unique	 Surf and Turf (Plat traditionnel des Etats Unis, Canada, Australie) Trio de filet de boeuf, queues de gambas et homard grillés Salsa guacamole et cocktail.Légumes grillés et gratin de pommes de terre 28 €			Caprice d'ananas Biscuit imbibé ananas, Mousse ananas minestrone d'ananas 5 €	
26/ 27 Un tour aux Antilles	Crevettes cocktail Ananas, pamplemousse coeur de palmier et sucrine 10 €	Filets de Sole en croustillant, condiment des z'habitants (crevettes, basilic, ail) 25 €	Parmentier d'effiloché de canard jus au café infusé <i>Gratin de Christophine</i> 20 €	Méli mélo exotique Fruits frais, mousse mangue, coulis passion, biscuit 5 €	Buddha bowl veggie 15€ Boulgour, quinoa, carottes, tomates, maïs, zestes de citron, cacahuètes concassées, avocat, mangue sauce yaourt et citron www.aucanon.com
Octobre 03 / 04	Jambalaya ** Paëlla de Louisiane ** Au riz sauvage, suprême de volaille, gambas entières flambées, queues d'écrevisses, saucisse fumée rôtie, poitrine fumée, légumes grillés Créole, poisson en filet selon le marché 25 €				
10 / 11 Cuisine d'Asie	Salade Thaï Crevettes, légumes sautés, échalotes frites, nouilles de riz vinaigrette huile de sésame 10 €	Filet de cabillaud à la vapeur Bouillon Thaï, sésame noir, soja et feuilles vertes 25 €	Gigolette de volaille Au coco, gingembre curcuma et laurier <i>Riz nature</i> 20 €	Comme un Baba Sirop d'agrumes, mangue et ananas frais, crème montée à la vanille 5 €	