

# L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

---

## LE SEMAINIER DU CHEF

JUILLET

---

*Une suggestion par jour, servie au déjeuner, 12h - 14h, du lundi au vendredi*

### **Lundi** · Monday

- **Tataki de bœuf**, sauce asiatique, pomme grenaille au cajun  
*Beef tataki, Asian sauce, Cajun baby potatoes*

### **Mardi** · Tuesday

- **Tartare de saumon**, salade de sucrine  
*Salmon tartare, little gem salad*

### **Mercredi** · Wednesday

- **Entrecôte de veau grillé**, salade grecque et sauce chimichuri  
*Grilled veal rib steak, Greek salad and chimichurri sauce*

### **Jeudi** · Thursday

- **Ceviche de maigre au lait de coco**, citronnelle gingembre, légumes grillés  
*Meagre ceviche in coconut milk, lemongrass and ginger, grilled vegetables*

### **Vendredi** · Friday

- **Aïoli de cabillaud**, légumes du marché et sauce à l'ail  
*Provençal aioli – cod, market vegetables and garlic sauce*

---

**Au gré du marché & des saisons**

*Viande origine France et UE*