



# Fêtez la Saint-Valentin chez vos restaurateurs

A l'occasion de la Saint-Valentin, mercredi 14 février au soir, de nombreux restaurateurs étampois ont concocté des menus spéciaux. De savoureux mets pour de merveilleux tête-à-tête. N'attendez pas pour réserver votre table.

## › Asian Food

*Entrées et plats* : 4 pièces de raviolis, 4 pièces de sushi, 6 tranches de sashimi, 8 pièces de brochettes diverses, 2 soupes, 2 salades, 4 pièces de beignets de crevettes.  
*Desserts au choix* : perles de coco ou nougat ou litchis.  
Tarif : 45 € pour 2 personnes.

**24, place Saint-Gilles. Tél. : 01 69 58 08 52.**

## › Auberge de la Tour Saint-Martin

*Apéritif des Amoureux* accompagné de ses cupidons.  
*Entrées* : terrine de foie gras au sauternes ou crumble de Saint-Marcellin aux poires et jambon vendéen ou saumon mariné aux herbes.

*Plats* : magret de canard aux fruits rouges ou cœur de filet de bœuf au pain d'épices et foie gras ou corolle de sole, émulsion de champagne.

*Croustillant de fromage et son mesclun.*

*Desserts* : tartare de mangue à la vanille, mousse passion ou feuille à feuille de chocolat, caramel crémeux à la fleur de sel ou tiramisu rose et litchis au biscuit rose de Reims. Tarif : 49 €.

**97, rue Saint-Martin. Tél. : 01 69 78 26 19.**

## › La Crêpe Dentelle

*Cocktail* : pétillant cerise (avec alcool ou sans alcool).

*Plat* : galette sarrasin avec fromage râpé, champignons frais, pommes de terre, crème fraîche, poulet.

*Dessert* : crêpe au froment au caramel beurre salé accompagnée d'une boule de glace vanille bourdon et ses pointes chantilly maison.

¼ de cidre. Tarif : 25 € sur réservation 24 h avant ou 28 €.

**50, rue Louis-Moreau. Tél. : 01 64 94 09 49.**

## › L'île

*Amuse-bouche* : blinis au saumon fumé maison et crème fouettée aux fines herbes.

*Entrée* : opéra de foie gras et granité de café ou céviché de dorade exotique.

*Plat* : quasi de veau à la crème de morilles, gratin dauphinois, petits légumes ou dos de cabillaud rôti au beurre blanc passion, riz vénéré et légumes croquants.

*Dessert* : macaron gourmand aux framboises ou moelleux au chocolat et sorbet passion. Tarif : 49 €.

**5, avenue Charles de Gaulle. Tél. : 01 69 92 05 58.**

## › Le Pieux

*Entrée* : panna cotta de carotte, jambon ibérique, baby carotte.

*Plat* : rôti de bœuf, jus de viande, écrasée de pommes de terre ou bar de ligne, jus d'arête, pilaf quinoa.

*Desserts* : chocolat Le Pieux, chantilly, crème anglaise, citron confit. Tarif : 30 €.

**91, rue de la République. Tél. : 01 64 94 98 10.**

## › Le Quai

*Cocktail, amuse bouche.*

*Entrée* : tartare de Saint-Jacques, salicorne aux saveurs d'Asie (wasabi - soja).

*Plat* : filet de bœuf aux girolles, écrasée de pommes de terre au pistou de roquette.

*Dessert* : coupe des amoureux, pour deux.

½ bouteille de champagne pour 2 personnes. Tarif : 69 €.

**Place du Port. Tél. : 01 69 95 79 08.**

## › Le Grand Monarque

*Entrées au choix* : salade marocaine ou brick à l'œuf ou thon à l'œuf ou viande hachée.

*Plats au choix* : couscous maison ou brochettes – merguez ou tajine agneau-pruneaux ou tajine poulet – olives.

*Desserts au choix.*

*Thé ou café.* Tarif : 35 €.

**1, place du général Romanet. Tél. : 01 60 80 15 03.**

## › Le Kashmir

*1 kir royal offert.*

*Entrée* : plateau mixte avec mix pakora, poulet tikka, seek kebab et cheese nan.

*Plats* : butter chicken ou poulet tikka massala ou poulet shai korma ou curry agneau ou crevettes shai korma et accompagnement de riz basmati.

*Desserts* : kulfi pistache ou gulab jaman ou halwa ou 2 boules de glace. Tarif : 30 €.

**2, place Saint-Gilles. Tél. : 01 69 78 08 81.**

## › Kaiten Sushi

*Kir royal.*

*Formule à volonté* sur tapis tournant et un cadeau spécial Saint-Valentin pour mesdames. Tarif : 25 €.

**Moulin des Fontaines, impasse de Coquerive.**

**Tél. : 01 69 78 03 00.**

## › Le Rendez-vous des Amis

*Entrées* : foie gras de canard maison ou cassolette de Saint-Jacques gratinées au parmesan et chapelure de noisette.

*Plats* : pavé d'aiguillette de canard avec escalope de foie gras poêlée sauce aux morilles ou filet de poisson et sa sauce aux crustacés et ses petits légumes.

*Dessert* : douceur du palais aux fruits frais. Tarif : 45 €.

**41, rue Sainte-Croix. Tél. : 01 60 82 12 16.**

## › Chez Frach'

*Menu surprise entrée/plat/dessert.*

Tarif : 30 €.

**20, rue Aristide-Briand. Tél. : 09 52 08 54 11.**

## Chez Zava

*Mise en Bouche* : tataki de thon et espuma au wasabi.

*Entrées* : carpaccio de saint-jacques marinées aux fruits de la passion, citron vert et poivre timut ou tatin de foie gras, pian d'épices et pommes caramélisées.

*Plats* : dos de cabillaud rôti, émulsion à la réglisse et petits légumes ou secreto ibérique enroulé de pâte d'olives et crème de pommes de terre à la sarriette.

Tarif : 49 €.

**27 bis, place Saint-Gilles. Tél. : 01 69 58 72 79.**

## AMBIANCE FLORALE : 1 BOUQUET ACHETÉ, 1 RESTAU POUR 2 À GAGNER



« Pour la Saint-Valentin, j'ai souhaité mettre en place un partenariat avec le restaurant L'Auberge de la Tour Saint-Martin. Pour chaque bouquet acheté, sans tarif minimum, pour 1 ou 40 roses, uniquement le 14 février de 8 h à 20 h, les clients auront une chance de remporter l'un des 3 repas pour 2 personnes mis en jeu. Le tirage au sort se fera le soir même de la Saint-Valentin. Les gagnants seront prévenus par téléphone et nous publierons les résultats sur la page Facebook », annonce Kelly Labeledzki, la jeune propriétaire d'Ambiance Florale.

**47, rue de la République. Tél. : 01 60 80 46 65.**

## Ils seront ouverts et proposeront leur carte habituelle

### › Gourmet de Chine

70, rue Louis-Moreau.  
Tél. : 01 69 78 02 05.

### › La Galette Bretonne

27, rue de la République.  
Tél. : 01 64 94 83 97.

### › La Fringale Gourmande

Soirée spéciale Ligue des Champions de football, carte habituelle et tartiflette.  
121, rue Saint-Jacques.  
Tél. : 01 78 83 52 17.

### › Le Passage du Transmontano

4 bis, rue de la République.  
Tél. : 01 75 28 26 60.

### › Mister Wok

ZAC du Bois-Bourdon.  
Tél. : 01 60 82 12 16.

### › Paradise food

1, allée de l'Orme Yvrain.  
Tél. : 01 85 46 09 64.

### › Sucré salé

31 bis, avenue de Paris.  
Tél. : 01 64 94 85 29.

### › 91150

14, place Saint-Gilles.  
Tél. : 01 69 92 08 79.

### › Kyotorama

40, rue Sainte-Croix.  
Tél. : 01 69 78 01 87.

### › Sushi Yaki

28, rue de la République.  
Tél. : 01 69 95 76 05.