



Après deux semaines de travaux

CAEN-GRILL - LE FRANÇAIS a rouvert ses portes

M. et Mme Laisney et toute leur équipe vous accueillent dans un cadre totalement renouvelé.

Poutres lasurées couleur pistache... Murs jaune bouton d'or patinés à l'ancienne... entrée désormais très lumineuse... En prélude au printemps qui s'annonce, le restaurant Caen-Grill Le Français nous offre un cadre rafraîchissant, plein de douceur et particulièrement reposant. Les premiers clients qui ont découvert la nouvelle ambiance du restaurant de la place de la République sont unanimement satisfaits. Quant à la formule restauration qui a fait ses preuves et qui a été largement remodelée par Line et Alain Laisney lors de leur arrivée il y a quelques mois, elle trouve là un écrin acidulé qui convient à merveille à la mise en valeur des buffets mais aussi de la nouvelle carte de Caen-Grill Le Français.

Le changement de décor était annoncé depuis quelques temps. La fermeture du restaurant a été la plus brève possible (deux semaines) grâce à l'efficacité de l'entreprise Nicolle qui a travaillé en partenariat avec les propriétaires, M et Mme Laisney, pour concevoir le nouveau décor de Caen-Grill Le Français. Vous ne serez pas déçu. Tout a changé. La couleur des plafonds, des murs... La difficulté consistait à conserver une atmosphère chaleureuse tout en répondant à l'impérieuse nécessité de donner de la lumière à ce très beau lieu. Le résultat est au rendez-vous des espérances. Il est à découvrir

dès maintenant puisque le restaurant a réouvert ses portes le 23 février dernier.

Rendez-vous au buffet

La formule déjà rénovée l'an passé par Line et Alain Laisney a été conservée. Elle comprend bien évidemment les buffets salés et sucrés. Ils sont à 9 euros (59,04 F du lundi au samedi midi avec un grand choix de crudités et des salades et bien sur un éventail de desserts pour composer votre assiette de gourmandise à votre guise.

Le samedi soir, le dimanche et les veilles et jours fériés, les buffets,



Le cadre a changé mais la formule des buffets salés et sucrés est conservée bien sûr.

volontairement plus festifs, sont à 10,55 euros soit 69,20F. Avouez que cela reste très raisonnable. Si vous êtes pressé, la formule de l'Ardoise est toujours la bonne. A moins de dix euros, vous déjeunez ou vous dînez avec une entrée et un plat de résistance, café compris.

La carte Caen-Grill Le Français vous propose aussi trois menus de qualité à des prix très attractifs. Vous pouvez opter pour la formule entrée + plat ou plat + dessert à 12,20 euros (80,03F) ou pour la formule à 16,05 euros (105, 28F) qui comprend entrée, plat et dessert. A vous de choisir le buffet d'entrées, la merrine de saumon

à la crème, la terrine de gibier et sa compotée d'oignon au vinaigre de framboise ou bien l'entrée du jour.

Pour le plat, deux viandes vous sont proposées : bavette et sa fondue d'échalote, gigot d'agneau rôti et son jus, duo de poissons au beurre blanc ou la suggestion du jour.

Fromage ou desserts ? Si vous optez pour les desserts, le choix est là aussi très sympathique : crème brûlée, pyramide chocolat au coeur de marron glacé, soufflé glacé mandarine chocolat ou truffé de chocolat crème anglaise.

Le troisième menu est à 21,35 euros soit 140,05 F. Vous aurez le plaisir de vous voir offrir un Kir ou un Cocktail Maison qui vous ouvrira l'appétit et vous permettra tranquillement de choisir l'entrée : saumon fumé et son blinis, bloc de foie gras sur son lit de gelée au porto, panaché de terrines terre et mer, ou buffet d'entrées. Pour le plat, au duo de poissons au beurre blanc s'ajoute le pavé de rumsteck grillé, l'entrecôte grillée ou le magret de canard à la normande. Si vous n'optez pas pour l'assiette de fromage, vous choisirez le dessert à la carte qui sera suivi d'un café.

Des plats tradition

Caen Grill ne se surnomme pas Le Français par hasard. Les plats traditionnels y ont toute leur place, à commencer par l'andouillette grillée à la moutarde à l'ancienne, la tête de veau sauce ravigote, le steak tartare...

Les vaines rôties sont aussi un

point fort de Caen-Grill Le Français qui vous propose son entrecôte XXL (350grs), le pavé de rumsteck grillé, les côtes d'agneau, le 1/2 coquelet rôti, l'assiette du rôti et son travers de porc confit aux épices... tout cela bien sûr à un prix très attractif.

Un choix de poissons et de salades complète la carte qui comprend toujours le menu enfant à 7,35 euros (48,21F). Servi jusqu'à dix ans, il comprend une boisson, le buffet d'entrées, une grillade hachée ou un jambon/frites et une coupe de glace ou le buffet desserts.

Familial et convivial, ce restaurant accueille toujours avec plaisir les plus jeunes et fêtent leur anniversaire en leur offrant son menu pour les enfants de moins de 10 ans, et en lui apportant son gâteau et ses bougies, le tout étant évidemment fixé sur la pellicule et accompagné d'une surprise.

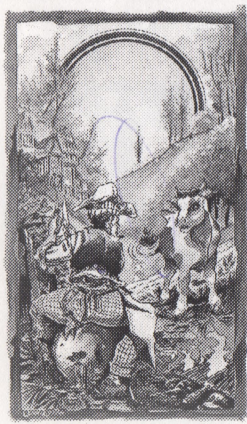
Une cuisine, basée sur la qualité et la fraîcheur, et un cadre agréable, convivial, et lumineux, des prix très corrects, un service personnalisé, c'est la bonne recette de Caen-Grill Le Français qui, rappelons le, vous accueille sept jours sur sept !



Boiseries lasurées, couleur pistache, murs jaune bouton d'or, patinés à l'ancienne, c'est le nouveau "look" acidulé de Caen-Grill - Le Français.



La "transformation" du restaurant commence... dès l'entrée.



Restaurant CAEN-GRILL : LE FRANÇAIS

17, place de la République 14000 CAEN

Tél. 02.31.85.23.64 - Ouvert 7 jours/7