



LA LONGERAIE

Hôtel • Restaurant • Séminaire • Banquet

SEMAINE DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018



(PLATS VÉGÉTARIENS
EN VERT SUR LA CARTE)

LUNDI

SALADE DE RAMPON ET CŒUF MOLLET

VEAU MARINGO, RIZ PARFUMÉ ET LÉGUMES
OU

TOFU AUX CHAMPIGNONS, RIZ PARFUMÉ ET
LÉGUMES

DESSERT DU PÂTISSIER

MERCREDI

SALADE WALDORF

FILET DE DORADE À L'UNILATÉRALE, BEURRE
BLANC À LA TONKA, POMMES DE TERRE AU THYM
CITRON ET LÉGUMES

OU

GALETTE DE POIS-CHICHE ET QUINOA AUX ÉPICES,
POMMES DE TERRE AU THYM CITRON ET LÉGUMES

DESSERT DU PÂTISSIER

VENDREDI

SALADE MÊLÉE

FRICASSÉ DE VOLAILLE À L'ESTRAGON, RIZ PILAF,
BROCOLI CUIT À LA VAPEUR ET PARMESAN
OU

EMINCÉ DE TOFU À L'ESTRAGON, RIZ PILAF,
BROCOLI CUIT À LA VAPEUR ET PARMESAN

DESSERT DU PÂTISSIER

PLAT DU JOUR CHF 19.00

MENU PLAT/DESSERT OU ENTRÉE/PLAT CHF 26.00

MENU DU JOUR CHF 32.00

MARDI

SOUPE DE COURGE ET POTIMARRON, ECUME DE
CAFÉ

ONGLET DE BŒUF EN CROÛTE DE PAVOT, SAUCE
RÉDUITE AU PIMENT D'ESPELETTE, TAGLIERINI AU
BEURRE DU PAYS, LÉGUMES D'AUTOMNE
OU

FAGOTTINI AL TARTUFO, COPEAUX DE PARMESAN
ROQUETTE ET NOISETTES TORRÉFIÉES

DESSERT DU PÂTISSIER

JEUDI

SOUPE DE LÉGUMES

FISH & CHIPS

OU

PÂTES FARCIES DE LÉGUMES ET SAUCE TOMATES,
COPEAUX DE PARMESAN

DESSERT DU PÂTISSIER

BURGERS

BURGER DE NOVEMBRE :

VEAU VAUDOIS, BACON, DUXELLES DE CHAMPIGNONS,
OIGNONS ROUGES, TRÉVISE ET EMMENTAL, KETCHUP
VERT D'ICI

BURGER VÉGÉTARIEN:

TOFU PANÉ, SAUCE TOMATE JALAPENOS,
GORGONZOLA, ET ROQUETTE

BURGER CHF 19.00

AVEC FRITES DE RÖSTIS: CHF 23.00

**NOUS VOUS RENSEIGNONS VOLONTIERS SUR LA LISTE DES
ALLERGÈNES**

PROVENANCE :

BŒUF ET PORC : CH

LÉGUMES ET FRUITS : LEGURIVIERA

VOLAILLES : CH

VIANDES VD : LEDERMANN À BIÈRE

