

Semaine du 11 au 15 mars 2019

# MENU DU JOUR

## LUNDI

Salade de rampon et œuf mollet

Emincé de bœuf à la coriandre, riz basmati aux légumes

**OU**

Emincé de tofu au curry à l'indienne, riz basmati aux légumes

Dessert du pâtissier

## MARDI

Minestrone traditionnelle

Pavé de saumon à l'estragon, pommes vapeur à la ciboulette et courgettes

**OU**

Risotto d'orge perlé aux légumes, tomates confites et roquette

Dessert du pâtissier

## MERCREDI

Salade de carotte à l'orange

Belle côte de porc de la région, miel et moutarde, capuns de bette et navets

**OU**

Dahl de lentilles aux épices et légumes

Dessert du pâtissier

## JEUDI

Bouillon thai au gyoza végétarien

Suprême de poulet poêlé aux herbes, tagliolini et légumes

**OU**

Tian de légumes et patates douces, jus réduit et carottes glacées

Dessert du pâtissier

## VENDREDI

Salade de lentilles, épinards et coriandre

Filet de truite saumonée sur un lit d'épinard, sauce citronnée, pommes sarladaises et légumes

**OU**

Poêlée de tofu à la citronnelle et coriandre, pommes sarladaises et légumes

Dessert du pâtissier

## BURGERS DU MOIS

Buns sésame, bœuf, coleslaw, oignon, tomate, roquette, sauce moutarde

## BURGER VEGETARIEN

Buns sésame, coleslaw, galette de légumes, tomate, roquette et sauce tomate

(Pain sans gluten sur demande)

Burger: CHF 19.00

Avec frites : CHF 23.00

Plat du jour	CHF 19.00
Menu Plat/Dessert ou Entrée/Plat	CHF 26.00
Menu du jour	CHF 32.00

## PROVENANCE

Boeuf et porc	CH
Légumes et fruits	Leguriviera
Volailles	CH/F
Saumon	FAO 27
Truite saumonée	FAO 37

**Nous vous renseignons volontiers sur la liste des allergènes.**