

Semaine du 8 au 12 avril 2019

MENU DU JOUR

LUNDI

Tartine de magret de canard

fumé

Longe de porc rôti, sauce grand-mère
penne et jardinière de légumes

OU

Penne aux légumes, sauce légèrement tomatée

Ile flottante à la pistache

MARDI

Salade thaï

Cuisse de poulet à la Basquaise, piperade et
pomme au four

OU

Pavé de tofu basquaise, piperade et pomme au
four

Panna cotta à la myrtille

MERCREDI

Soupe à l'oignon

Dos de lieu noir, sauce chimichurri,
Risotto d'ébly et fenouil confit

OU

Risotto d'ébly aux légumes

Opéra

JEUDI

Cassiolette de calamaretti

Filet de canard à la cerise noire,
polenta au mascarpone et radis

OU

Parmentier végétarien revisité

Tartelette à la raisinée

VENDREDI

Taboulé Libanais

Suprême de poulet forestière, riz créole
et légumes racines

OU

Vol-au-vent forestier

Mousse au chocolat

«Mexican BURGER»

Bœuf, cheddar, guacamole, oignons
confits, poivrons grillés, salade et
salsa

BURGER VEGETARIEN

Buns, petite verte, galette de légumes,
tomate, oignon rouge, sauce
mayo/concombre

(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
Lieu Noir	FAO 27
Calamaretti	FAO41

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