

• • • MENU DE LA SEMAINE • • •

Menu du jour à 40.-

Entrée 10.- / Plat 20.- / Dessert 10.-

Uniquement à midi

Du 9 au 13 mars 2026

Lundi

Soupe de légumes

Poulet rôti (CH), accompagné de patates au four, crème acidulée et légumes de saison

ou

Pâtes au fromage

Mousse straciatella

Mardi

Salade de quinoa

Gigot d'agneau (NZ), pommes mousseline et légumes de saison

ou

Risotto au légumes

Clafoutis à la cerise

Mercredi

Potage cultivateur

Rôti haché de veau (CH) à l'ail d'ours, pommes de terre rôties et légumes de saison

ou

Penne sautées aux légumes et à l'huile de sésame

Mousse café

Jeudi

Salade d'oeuf

Blanquette de veau (CH), riz créole et carottes glacées

ou

Pâtes à la sauce tomate et olives

Poire au vin rouge et glace vanille

Vendredi

Salade de saumon fumé

Fricassé de saumon aux écrevisses (FAO71), galette de rösti et légumes de saison

ou

Steak pané de légumes à la sauce tomate et galette de rösti

Mousse pralinée

LE



VIGNOBLE

estd Restaurant 1995