

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait maison" établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

MENU DU JOUR

Mardi 14 mai

Entrée : Quiche poireaux/oignons /lardons

Plat : Entrecôte Parisienne /beurre maison
Frites /légumes frais

Mercredi 15 mai

Entrée : frittata aux légumes

Plat : Haut de cuisse de poulet braisé/ sauce citron basilic
Riz pilaf / légumes

Jeudi 16 mai

Entrée : Salade César

Plat : Emincé de boeuf orange gingembre / pommes de terre purée
Légumes

Vendredi 17 mai

Entrée : Salade verte / oignons frits

Plat : Filet de sébaste provençal / sauce tomates séchées
pommes rôties /légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

mini duo de desserts / boule de glace

Plat du jour	18.-
Entrée + plat du jour	21.-
Plat du jour + dessert	21.-
Entrée + plat du jour + dessert	24.-
Café avec le menu du jour	2.-

l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label*

Bon appétit !

La liste des plats du jour sur nos médias sociaux :