

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 11 juin

Entrée : Salade verte / graines

Plat : Suprême de poulet jaune / sauce aux champignons
Riz sauvage / légumes frais

Mercredi 12 juin

Entrée : Salade César

Plat : Spaghettis al saliccia / Roquette
Copeaux de parmesan

Jeudi 13 juin

Entrée : Malakoff

Plat : Mijoter de veau à la moutarde/pomme purée
Légumes

Vendredi 14 juin

Entrée : Velouté d'asperges vertes

Plat : Filets de perche frits à la bière* / sauce tartare
Frites fraîches

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Flan au caramel / Meringue fruits rouges

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 :