

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" établis par la Fédération Romande
Des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

MENU DU JOUR

Mardi 7 Janvier

Entrée : Salade verte / Oignons frits

Plat : Cordon Bleu de poulet / Sauce tartare
Frites maison / Légumes

Mercredi 8 Janvier

Entrée : Velouté de panais

Plat : Bœuf carottes braisés / Purée de
Pommes de terre au thym

Jeudi 9 Janvier

Entrée : Malakoff

Plat : Suprême de poulet / Sauce champignons
Pommes rôties / Légumes

Vendredi 10 Janvier

Entrée : Tatin d'endives

Plat : Feuilleté de plie aux cèpes / Poireaux / Noisettes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Fondant au chocolat / Panna cotta thym et fruits rouges

Plat du jour 19.50

Entrée + plat du jour 22.50.-

Plat du jour + dessert 22.50.-

Entrée + plat du jour + dessert 25.50.-

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 :
www.cafedelaplace.ch www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch