

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 21 mars

Entrée : Tatin d'endives

Plat: Entrecôte Parisienne / sauce poivre vert
Frites* / légumes

Mercredi 22 Mars

Entrée : Consommé / brunoise de légumes

Plat : Saucisse à rôtir / sauce à l'oignon
Polenta Bramata / légumes

Jeudi 23 Mars

Entrée : Ballotine de volaille aux morilles

Plat : Lasagne Maison 100% boeuf / roquette
copeaux de parmesan

Vendredi 24 Mars

Entrée : Oeuf cocotte / topinambours / lard

Plat: Papillote de plie / légumes
Riz Basmati

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Mousse chocolat blanc - fruits rouges ou
Pommes au four - noix de pécan

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