

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 26 Novembre

Entrée : Soupe à la courge

Plat : Escalope de porc panée / Sauce Arrabiata
Pommes Mont d'or / Légumes

Mercredi 27 Novembre

Entrée : Ramen

Plat : Dinde aux sésames / Riz Basmati
Légumes à l'asiatique

Jeudi 28 Novembre

Entrée : Tatin de courge

Plat : Papet Vaudois / Saucisse aux choux
Moutarde

Vendredi 29 Novembre

Entrée : Poireaux vinaigrette

Plat : Filet de lieu noir provençal au pesto
Pommes rôties / légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Tarte tatin / Chou à la crème

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 !