

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 juin

Entrée : Flamenkuch

Plat: Côte de porc grillée cuite basse température
Salade de pâtes aux légumes grillés / basilic

Mercredi 22 juin

Entrée : Carpaccio de betterave

Plat : Vinaigrette de boeuf à la libanaise
Falafels / baba ganoush

Jeudi 23 juin

Entrée : Melon / jambon cru

Plat : Pressée de veau au citron confit / salade pdt
Tagliatelles au pesto de courgettes

Vendredi 24 juin

Entrée : Verrine avocat / crevettes

Plat : Rillettes de dorade / pomme verte / agrumes
Toast aux herbes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Parfait glacé passion / Salade de pêches – verveine

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