

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 29 Octobre

Entrée : Salade verte garnie

Plat : Cordon bleu / Sauce tartare / Frites maison
Légumes

Mercredi 30 Octobre

Entrée : Quiche aux poireaux

Plat : Civet de cerf figue et cannelle / Spätzli
Gratinés et chou frisé

Jeudi 31 Octobre

Entrée : Fajitas farcie

Plat : Chili con carne / Riz / Guacamole / Séré
Nachos / Poivrons rôtis

Vendredi 1er Novembre

Entrée : Bruschetta mozzarella, pesto et jambon cru

Plat : Filet de sébaste aux tomates séchées / Pommes rôties
Légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Mousse yoghourt pêche gingembre / Jalousie aux pommes

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