

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 septembre

Entrée : Croissant au jambon / Saladine

Plat : Emincé de boeuf au curry rouge / Riz Basmati
Légumes sautés

Mercredi 27 septembre

Entrée : Rillettes de truite fumée

Plat : Filet de dinde croustillant / Sauce gingembre et citron
Polenta bramata / Légumes

Jeudi 28 septembre

Entrée : Malakoff

Plat : Rôti de veau basse température / Sauce moutarde
Pommes rôties / Légumes

Vendredi 29 septembre

Entrée : Verrine avocat crevettes

Plat : Filet de saumon rôti / Sauce lait de coco
Salade légumes croquants et wakamé / Frites de patates douces

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Ile flottante / Poires Belle Hélène

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