

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 16 avril

Entrée : Crumble de panais aux agrumes

Plat : Boeuf Bourguignon / garnitures
Pommes purée / légumes

Mercredi 17 avril

Entrée : Cheesecake thym et courgettes

Plat : Gigot d'agneau / sauce au romarin
Pommes rôties / légumes

Jeudi 18 avril

Entrée : Mille feuilles au brie

Plat : Rôti de veau basse température / sauce champignons
Mille feuilles de pommes de terre / légumes

Vendredi 19 avril

Entrée : Bruschetta d'aubergines

Plat: Risotto aux asperges et truite fumée au citron

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Mille-feuilles / Tarte rhubarbe

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