

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 10 mai

Entrée : Duo de quiches

Plat: Saucisse de veau / Salade de pommes de terre
Légumes frais

Mercredi 11 mai

Entrée : Brick courgettes / chèvre

Plat : Fajitas farcie / bœuf / fromage
guacamole / séré

Jeudi 12 mai

Entrée : Salade César

Plat : Araignée de porc miel et moutarde / gratin dauphinois
Légumes

Vendredi 13

Entrée : Caviar d'aubergines à la libanaise

Plat : Filet de cabillaud aux tomates séchées et olive
Riz au thym / légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

cheese cake fraise & citron vert / Tarte aux pommes

Plat du jour	18.-
Entrée + plat du jour	21.-
Plat du jour + dessert	21.-
Entrée + plat du jour + dessert	24.-
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