

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 août**

*Entrée* : Croissant au jambon

*Plat*: Steak de cou de porc mariné miel & moutarde

Salade de pommes de terre / tomates provençales

### **Mercredi 17 août**

*Entrée* : Salade de nouilles asiatique

*Plat* : Curry vert de poulet / riz basmati

Légumes sautés

### **Jeudi 18 août**

*Entrée* : Mousse de chèvre

*Plat* : Lasagnes maison 100% boeuf

Salade roquette / copeaux de parmesan

### **Vendredi 19 août**

*Entrée* : Soupe de melon / porto

*Plat*: Filets de perche frits / pommes fondantes

Légumes frais

### Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Mousse caramel / meringues fruits rouges

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](http://www.cafedelaplace.ch)

[www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch](http://www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch)