

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 2 août

Entrée : Salade Niçoise

Plat: Cuisse de poulet braisée au romarin / riz pilaf
Légumes frais

Mercredi 3 août

Entrée : Salmorejo tomates

Plat : Gnocchi au pesto de courgette / jambon cru
noisettes / copeaux de parmesan

Jeudi 4 août

Entrée : Feuilleté aux champignons

Plat : Entrecôte parisienne / sauce moutarde
pommes croquettes * / fenouil gratiné

Vendredi 5 août

Entrée : Roulades d'aubergine / mozzarella

Plat: Thon grillé mi-cuit / sauce chimichurri
pommes nature / choux-fleurs rôtis

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Parfait glacé cannelle ou tarte au séré et abricot

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