

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 6 Décembre**

*Entrée* : Croûte de brie

*Plat* : Papet Vaudois / Saucisse aux choux du boucher  
Moutarde en grain

### **Mercredi 7 Décembre**

*Entrée* : Salade asiatique

*Plat* : Emincé de poulet au curry jaune / riz basmati  
Mangue & ananas / légumes sautés

### **Jeudi 8 Décembre**

*Entrée* : Feuilleté aux poireaux et champignons

*Plat* : Rôti de veau basse température / sauce moutarde  
pommes rôties / Légumes

### **Vendredi 9 Décembre**

*Entrée* : Verrine avocat / crevettes

*Plat* : Mille-feuilles de plie aux herbes / Beurre blanc  
Pommes nature / légumes

### Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Meringues fruits rouges / Mousse au chocolat

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](https://www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch)