

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

www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch