

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 18 octobre

Entrée : Salade d'endives à l'orange

Plat: Jambon Madère / Fregola Sarda

Légumes

Mercredi 19 octobre

Entrée : Tarte fine chèvre et courge

Plat : Civet de cerf aux coings et tonka/ Tagliatelles

Courge spaghetti aux noisettes

Jeudi 20 octobre

Entrée : Malakoff

Plat : Braisé de boeuf / Gratin Dauphinois

Petit pois & carottes

Vendredi 21 octobre

Entrée : Kimchi

Plat: Crevettes au lait de coco / riz basmati à la cardamome

Légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Crumble pommes cannelle / Mirliton aux noisettes et 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