

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 26 Mars

Entrée : Carpaccio de betterave

Plat : Saucisse à Rôtir / Sauce à l'oignon

Pommes de terre du moment / Légumes

Mercredi 27 Mars

Entrée : Feuilleté aux champignons

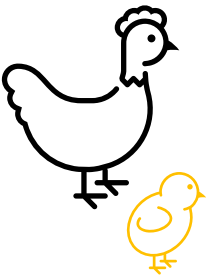
Plat : Navarin d'agneau aux olives / Pommes mont d'or
Légumes

Jeudi 28 Mars

Entrée : Salade de rampon / Lardon / Œuf

Plat : Tendron de veau au citron / Riz parabole
Légumes

Vendredi 29 Mars



Vacances de Pâques du 29 au 8 avril compris

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Crumble pomme et glace vanille / Mousse au chocolat blanc et framboise

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