

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 14 mars**

*Entrée* : Salade César

*Plat*: Macarons de dinde et maïs à la citronnelle / Sauce lait de coco  
Riz basmati / Légumes verts sautés

### **Mercredi 15 Mars**

*Entrée* : Feuilleté aux champignons

*Plat* : Rôti de veau basse température / pommes boulangère  
Endives braisées

### **Jeudi 16 Mars**

*Entrée* : Croissant au Jambon

*Plat* : Boeuf carottes braisés / pomme purée

### **Vendredi 17 Mars**

*Entrée* : Salade de carottes

*Plat*: Filet de lieu noir / Sauce coquillages  
pommes rôties / Légumes

### Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Tarte à la rhubarbe / Meringue crème double

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)