

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 23 Mai

Entrée : Velouté panais

Plat: Braisé de boeuf aux cèpes / Pommes purée
Asperges vertes

Mercredi 24 Mai

Entrée : galettes de quinoa / Tatziki

Plat : Rôti de porc basse température / Sauce aux épices
Couscous / légumes

Jeudi 25 Mai

Entrée : Croûte de Brie

Plat : Crispy chicken / Sauce tomate épicée
pommes rôties / haricots verts

Vendredi 26 Mai

Entrée : Emulsion de lait de coco / légumes thaï

Plat: Bol de saumon teriyaki / riz basmati
Patates douces pimentées

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Forêt noire / Pommes au four

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