

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 21 novembre

Entrée : Feuilleté aux champignons

Plat : Emincé de cerf aux myrtilles / spätzli
Embeurrée de choux

Mercredi 22 novembre

Entrée : Croûte de brie

Plat : Braisé de boeuf aux cèpes / pommes de terre purée
Légumes

Jeudi 23 novembre

Entrée : Phô

Plat : Sauté de porc à la vietnamienne
Riz basmati / légumes sautés

Vendredi 24 novembre

Entrée : Wrap aux légumes

Plat: Papillote de truite au lait de coco
Légumes à la sauce Pok / Riz

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Mousse chocolat blanc et framboises / Tarte aux pommes

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