

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 10 Janvier**

*Entrée* : Velouté de légumes

*Plat*: Boeuf braisé aux carottes / pommes purée  
Oignons nouveaux

### **Mercredi 11 Janvier**

*Entrée* : Os à moëlle / saladine

*Plat* : Steak de cou de porc / sauce au poivre vert  
Pommes Rôties / légumes

### **Jeudi 12 Janvier**

*Entrée* : Salade d'hiver garnie

*Plat* : Suprême de poulet / sauce champignons  
Gratin Dauphinois / choux blanc

### **Vendredi 13 Janvier**

*Entrée* : Salade de roquette / copeaux de parmesan

*Plat*: Filet de saumon rôti / sauce agrumes  
Riz pilaf au thym / légumes

### Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Meringue crème double et fruits rouges / Mousse 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](http://www.cafedelaplace.ch)

[www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch](https://www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch)