

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 22 Novembre

Entrée : Salade César

Plat: Emincer de poulet au citron / Riz basmati
Légumes

Mercredi 23 Novembre

Entrée : Tomme panée

Plat : Filet de marcassin / sauce Grand Veneur
Gnocchi aux poireaux

Jeudi 24 Novembre

Entrée : Minestrone

Plat : Poitrine de veau basse température / sauce tomates séchées
pommes boulangère / courgettes confites

Vendredi 25 Novembre

Entrée : Salade verte oignons frits

Plat: Tagliata de saumon / sauce vierge
Baked potatoes sauce séré / brocoli aux amandes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Jalousie aux pommes / Verrine vermicelle

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