

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 3 mai

Entrée : Salade endives / gorgonzola / noix

Plat: Vol-au-vent asperges vertes & poulet

Mercredi 4 mai

Entrée : Malakoff

Plat : Saucisse à rôtir / sauce à l'oignon
pommes de terre rôties / légumes

Jeudi 5 mai

Entrée : Salade betteraves / feta

Plat : Haut de cuisse de poulet braisé / citron & basilic
Riz pilaf / asperges blanches

Vendredi 6

Entrée : Crumble de courgettes

Plat : Filets de perches frits à la bière / sauce tartare
pommes de terre farcies / légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Crumble rhubarbe / Mousse au chocolat

Plat du jour	18.-
Entrée + plat du jour	21.-
Plat du jour + dessert	21.-
Entrée + plat du jour + dessert	24.-
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