

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 28 juin**

*Entrée* : Croûte de brie / poires

*Plat*: Jambon madère / gratin Dauphinois  
Légumes

### **Mercredi 29 juin**

*Entrée* : Gaspacho andalou

*Plat* : Roast-beef froid / sauce tartare/ pommes rôties  
Haricots verts & lardons

### **Jeudi 30 juin**

*Entrée* : Salade frisée/ mousse de chèvre

*Plat* : Émincé de veau Zürichoise / croquettes rösti\*  
Chou-fleur rôti

### **Vendredi 1er juillet**

*Entrée* : Tomates mozza

*Plat* : Filet de saumon rôti / sauce vierge  
pommes rôties / courgettes aux olives

### Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Tiramisu limoncello / Ananas rôti & glace vanille

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)