

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 23 Avril

Entrée : Gyoza poulet & légumes

Plat : Emincé de bœuf asiatique / riz parfumé
Légumes sautés

Mercredi 24 Avril

Entrée : Verrine de brie / poire

Plat : Lasagne Maison 100% bœuf / roquette
Copeaux de parmesan

Jeudi 25 Avril

Entrée : Panna cotta de panais / citron

Plat : Rouelle d'agneau / Sauce au romarin
Gratin Dauphinois / Légumes

Vendredi 26 Avril

Entrée : Salade asiatique / algue wakamé

Plat : Papillote de poisson / sauce citronnelle
Légumes au gingembre / riz

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Fondant au chocolat / Crumble rhubarbe

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