

Menus de la semaine

*Lundi 11 au vendredi 15 février 2019
Servi uniquement pour le service de midi*

Lundi

Monday Meat Day

Salade de la semaine : Pissaladière aux oignons confits et épinoche, saladine de saison
Pâtes de la semaine : Tagliatelle à l'encre de seiche et queues de crevettes aux piments doux
Plat du jour : Médaillon de filet de bœuf sur ardoise, sauce béarnaise, frites artisanales et salade
Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Mardi

Salade de la semaine : Pissaladière aux oignons confits et épinoche, saladine de saison
Pâtes de la semaine : Tagliatelle à l'encre de seiche et queues de crevettes aux piments doux
Plat du jour : Foie de veau doré en persillade, écrasée de pommes de terre aux herbes, légumes du marché
Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Mercredi

Restaurant complet pour événement privé

Jeudi

Salade de la semaine : Pissaladière aux oignons confits et épinoche, saladine de saison
Pâtes de la semaine : Tagliatelle à l'encre de seiche et queues de crevettes aux piments doux
Plat du jour : Tartare de bœuf « à la mexicaine », toasts de campagne, frites artisanales ou salade
Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Vendredi

Salade de la semaine : Pissaladière aux oignons confits et épinoche, saladine de saison
Pâtes de la semaine : Tagliatelle à l'encre de seiche et queues de crevettes aux piments doux
Plat du jour : Dos de cabillaud au court bouillon, beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise à l'estragon frais
Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Votre choix

Entrée de la semaine CHF 19.-	Plat du jour et dessert CHF 30.-
Pâtes de la semaine CHF 21.-	Entrée et pâtes de la semaine CHF 35.-
Plat du jour CHF 22.50	Entrée et plat du jour CHF 37.-
Dessert du jour CHF 10.-	Entrée, plat du jour et dessert CHF 47.-

Origines des viandes et poissons : Bœuf (CH) / Veau (FR) / Cabillaud (Mer du Nord)