

Menus de la semaine

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

Lundi

Monday Meat Day

Soupe de la semaine : Potage d'orge perlé, quenelles aux champignons

Pâtes de la semaine : Gnocchis à l'ail des ours, émietté de veau confit, cime di rapa et burrata

Plat du jour : Médallions de filet de bœuf sauce béarnaise, salade et potatoes country

Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Mardi

Soupe de la semaine : Potage d'orge perlé, quenelles aux champignons

Pâtes de la semaine : Gnocchis à l'ail des ours, émietté de veau confit, cime di rapa et burrata

Plat du jour : Rognons de veau aux graines de moutarde et échalotes, pommes de terres à la lyonnaise et endives braisées

Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Mercredi

Soupe de la semaine : Potage d'orge perlé, quenelles aux champignons

Pâtes de la semaine : Gnocchis à l'ail des ours, émietté de veau confit, cime di rapa et burrata

Plat du jour : Poularde au vin rouge et morilles, lentilles et navés glacés

Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Jeudi

Raclette Party

Vendredi

Soupe de la semaine : Potage d'orge perlé, quenelles aux champignons

Pâtes de la semaine : Gnocchis à l'ail des ours, émietté de veau confit, cime di rapa et burrata

Plat du jour : Filets de dorade grillés, vinaigrette de bettrave et pignons de pins, pommes de terres violettes en robe des champs

Dessert du jour : Selon l'inspiration du Chef

Votre choix

Salade de la semaine CHF 19.-

Pâtes de la semaine CHF 21.-

Plat du jour CHF 22.50

Dessert du jour CHF 10.-

Plat du jour et dessert CHF 30.-

Entrée et pâtes de la semaine CHF 35.-

Entrée et plat du jour CHF 37.-

Entrée, plat du jour et dessert CHF 47.-

Origines des viandes et poissons : Bœuf (URU/CH), Veau (CH), Crevettes (VNM)