

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 7 juillet

Entrée : Flan de carottes bicolores

Plat : Poulet crispy/ salade César

Copeaux de parmesan / tomates / croûtons

Mercredi 8 juillet

Entrée : Melon et jambon cru

Plat : Rôti de veau basse température / sauce thym et citron confit
pommes de terre farcies / épinards

Jeudi 9 juillet

Entrée : Tarte fine à l'échalote

Plat : Boulettes de boeuf à l'orientale Maison / couscous
Légumes façon tajine

Vendredi 10 juillet

Entrée : Cake au fromage et ciboulette

Plat : Loup de mer grillé / sauce vierge

Pommes de terre fondantes / légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Meringue, crème double et fruits rouges / Mousse aux deux chocolats

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 :