

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 3 août

Entrée : Aubergine garnie

Plat : Pasta al Salsiccia / roquette / parmesan

Mercredi 4 août

Entrée : Tartare aux tomates séchées

Plat : Boeuf confit / sirop d'érable

Garniture légumes fondants / tagliatelle

Jeudi 5 août

Entrée : Salade verte garnie

Plat : Vitello tonnato / tomates / persil

Pickles d'oignons rouges / croquettes de pommes de terre

Vendredi 6 août

Entrée : Salade de haricots verts

Plat : Filets de perche frits à la bière / sauce tartare

Fenouil confit / frites

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Mousse yogourt nature – fruits exotiques

Choux à la crème

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 :