

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" établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

MENU DU JOUR

Mardi 13 octobre

Entrée : Salade César

Plat : Farfalle aux tomates séchées /
Sot-l'y-laisse / roquette / parmesan

Mercredi 14 octobre

Entrée : Crème de topinambours / cèpes

Plat : Civet de sanglier / cannelle & figues
Tagliatelles / embeurrée de chou/ poire

Jeudi 15 octobre

Entrée : Salade de rampon / oeuf / noix

Plat : Poitrine de veau farcie courge et marrons
Sauce à l'orange / pommes de terre rôties / légumes

Vendredi 16 octobre

Entrée : Salade asiatique

Plat : Pavé de saumon laqué façon teriyaki
Riz Basmati / légumes sautés

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Verrine poires – spéculoos / tarte au potimarron

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 :