

NOS MENUS ET PLATS DU 14 au 19 MAI 2018 – SERVICE MIDI

3 plats CHF 32.-- - 2 plats CHF 25.-- - Plat principal CHF 19.--

LUNDI 14

Menu

Panna cotta à la carotte
*
Filet de merlan sur son lit de boulgour
Fenouil grillé
ou
Quiche à la courgette et fromage de chèvre d'Aubonne
Salade verte
*
Soupe de fraise à la menthe et au miel

MARDI 15

Menu

Œuf mimosa, bouquet de mesclun
*
Suprême de poulet à la sauge
Risotto aux asperges vertes et blanches
ou
Penne à la Norma
Salade mixte
*
Pomme au four, sauce caramel

MERCREDI 16

Menu

Verrine de crevettes et céleri
*
Pot-au-feu de bœuf aux légumes printaniers
Sauce ravigote
ou
Tartare de saumon aux fruits exotiques
et bouquet de jeunes pousses
*
Entremets chocolat blanc-fraises

JEUDI 17

Menu

Consommé aux petits légumes et basilic
*
Cuisse de lapin à la moutarde de Dijon
Spätzli au beurre, légume vert
ou
Paccheri au ragoût de poisson
Salade verte
*
Tiramisu au Grand Marnier

VENDREDI 18

Menu

Salade de lentilles et saucisson vaudois
*
Filet de flétan à la mangue et poivre
Riz parfumé, tombée de poireau
ou
Risotto aux légumes, salade verte
*
Feuilleté de fruits de saison

SAMEDI 19

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes
*
Pièce de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Gratin dauphinois
ou
Filet de féra du Lac aux amandes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

21 juin 2018 – 20h30 – au Café-Théâtre – Quand je pense à Audrey Hepburn !

Notre déjeuner d'affaire

Poisson fumé du Lac et asperges vertes

Smoked fish from the Lake and green asparagus

* * *

Filet d'omble rôti sur peau, ratatouille, pesto de roquette

Char fillet roasted on skin, ratatouille, rucola pesto

ou/or

Médallions d'agneau aux épices, pommes de terre soufflées, légume du marché

Lamb medallions with spicy sauce, puffed potato, vegetable from the market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Fraisier mousse au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

Strawberry dessert white chocolate mousse, red fruit coulis

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

Provenance de la viande/poisson/ Fleisch-/Fischherkunft / Origin of meat/fish

Boeuf samedi et mercredi: Uruguay

Lapin: France Poulet: Suisse

Agneau : Nouvelle Zélande

Saumon: Norvège Merlan: Atlantique

Ombre/flétan: Islande