

**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