

NOS MENUS ET PLATS DU 15 au 20 JUILLET 2019 - SERVICE MIDI

3 plats CHF 32.-- - 2 plats CHF 27.-- - Plat principal CHF 21.--

LUNDI 15

Menu

Chartreuse de saumon fumé, crème à l'aneth
*
Légumes en wok, pâte chinoise,
filet de canette au teriyaki
ou
Strozzapreti aux chanterelles
Bouquet de roquette
*
Carpaccio d'ananas à la menthe

MARDI 16

Menu

Soupe de pastèque
*
Roastbeef froid, sauce tartare, crudités
ou
Grosse aubergine farcie aux légumes et céréale
Salade verte
*
Nage de pêche au Porto Blanc

MERCREDI 17

Menu

Panna cotta à la courgette
*
Emincé de veau aux champignons
Rösti, épinard à la muscade
ou
Trofie aux légumes
Salade verte
*
Tarte à la rhubarbe

JEUDI 18

Soupe de carotte froide à l'orange
*
Brochette d'agneau et de merguez
Taboulé et légumes à l'orientale
ou
Salade grecque
*
Tartelette aux fraises

VENDREDI 19

Menu

Eventail de melon
*
Filet de boudoir au curry, riz pilaf,
Légumes croquants
ou
Tartare de bœuf, cassolette de pommes frites
Salade verte
*
Ile flottant aux fruits rouges

SAMEDI 20

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes
*
Pièce de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Gratin dauphinois
ou
Filet d'omble de fontaine aux amandes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Notre déjeuner d'affaire

Saumon gravlax glacé à la marjolaine, légumes d'été, fromage frais d'Aubonne

Gravlax salmon glazed with marjoram, spring vegetables, fresh cheese from Aubonne

* * *

**Brochette de St-Jacques au réglisse, wok et nems de légumes,
pommes de terre vapeur au curcumin**

Scallops skewer with liquorice, wok and vegetable nems, steamed potatoes with curcuma

ou/or

**Suprême de volaille jaune farci à l'abricot du Valais, pommes de terre darphin,
Légumes de saison, jus de volaille à la lavande**

Yellow chicken supreme stuffed with abricots from Wallis, darphin potatoes, vegetable of the season,

chicken juice with lavendel

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Parfait glacé au Toblerone, crème anglaise au café

Toblerone ice-parfait, anglaise cream with coffee

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

Provenance de la viande/poisson / Origin of meat/fish

Bœuf samedi: Uruguay

Volaille: Suisse/France Canette: France

Agneau : Nouvelle Zélande Veau: Suisse Bœuf: France/Suisse

Saumon: Ecosse St-Jacques: USA

Baudroie: France