

NOS MENUS ET PLATS DU 12 AU 17 AOUT 2019 - SERVICE MIDI

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

LUNDI 12

Menu

Eventail de melon et jambon de Parme
*
Entrecôte parisienne au poivre
Pommes de terre dauphine, légume du jour
ou
Tartine de saumon et avocat
Bouquet de jeunes pousses
*
Carpaccio d'ananas, glace coco

JEUDI 15

Menu

Terrine de courgette, coulis
*
Suprême de pintade aux pruneaux,
Galette de polenta, poêlée de légumes
ou
Beignets de Vinzel
Bouquet de salades croquantes
*
Millefeuilles aux fruits de saison

MARDI 13

Menu

Gaspacho andalou
*
Epaule d'agneau confite, taboulé à la menthe,
Beignets de courgette
ou
Tortilla aux légumes de Provence
Salade frisée
*
Panna cotta aux abricots

VENDREDI 16

Menu

Smoothie à l'avocat
*
Filet de truite au curry, pommes de terre grenailles,
légume du marché
ou
Salade niçoise
*
Tarte fine à la mangue

MERCREDI 14

Menu

Millefeuilles aubergine-fromage de chèvre d'Aubonne
*
Assiette du pêcheur au basilic, riz créole,
Julienne de légumes croquants
ou
Tortelloni à la ricotta et aux champignons
Salade verte
*
Ile flottante, sauce anglaise

SAMEDI 17

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

Terrine de poisson du lac, trilogie de sauce, bouquet de mesclun

Fish from the lake terrine, trilogy of sauces, mesclun salad

* * *

Filet de sébaste, tajine de légumes au pesto, pommes de terre grenailles

Red fish fillet, vegetable tajine with pesto, small potatoes

ou/or

Filet de canette à la pêche et au poivre, timbale de riz, légume du moment

Duck fillet with peach and pepper, pot of rice, vegetable from the market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Délice d'abricots et son chutney

Apricot dessert and his chutney

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

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

Bœuf samedi: Argentine

Bœuf/pintade/canette: France Agneau : Nouvelle Zélande

Poissons voire ardoise