

**NOS MENUS ET PLATS DU 9 AU 14 SEPTEMBRE 2019 - SERVICE MIDI**

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

**LUNDI 09**

**Menu**

Salade grecque  
\*  
Tajine d'agneau et de merguez aux légumes  
Taboulé aux fruits secs  
ou  
Risotto au vin de la Côte et saucisse  
Salade verte  
\*  
Poire pochée à la verveine

**MARDI 10**

**Menu**

Soupe de tomate, espuma de Mozzarella  
\*  
Filet de daurade sur lit de patates douces  
et fenouil, sauce aux épices  
ou  
Penne alla norma  
Salade verte  
\*  
Tiramisu aux fruits rouges

**MERCREDI 11**

**Menu**

Salade de carottes et céleri  
\*  
Civet de cerf grand veneur  
Spätzli au beurre, chou-frisé  
ou  
Quiche aux fromages de nos alpages  
Salade mixte  
\*  
Vol au vent aux fruits

**JEUDI 12**

**Menu**

Ramequin aux poireaux  
\*  
Tendrons de veau de Marchissy à la moutarde  
Purée de pommes de terre, légume du jour  
ou  
Ravioli à la viande, jus de sauge  
Salade verte  
\*  
Gratin de fraise au Sabayon

**VENDREDI 13**

**Menu**

Soupe de pastèque et fraises  
\*  
Filet de lieu jaune aux moules  
Riz safrané aux légumes croquants  
ou  
Spaghetti à l'ail et au piment  
Salade mixte  
\*  
Tarte fine aux pommes

**SAMEDI 14**

**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

**Fraîcheur de crabe, avocat, mayonnaise au citron vert, pomme Granny Smith**

Crab freshness, avocado, mayonnaise with lime, apple Granny Smith

\* \* \*

**Filet de cabillaud au lard, sauce à l'orange,  
purée de pommes de terre douces, légume du marché**

Cod fish fillet with speck, orange sauce, sweet potato puree, vegetable from the market

ou/or

**Suprême de pintade à la normande, pommes de terre fondantes, légume du marché**

Guinea fowl breast Norman style, fondant potatoes, vegetable from the market

\* \* \*

**Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter**

ou/or

**Parfait glacé à la pêche et coulis**

Peach ice-parfait with coulis

\* \* \*

\*

**3 plats CHF 49.—**

**2 plats CHF 39.—**

**Plat principal CHF 29.—**

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

Pintade: France Agneau : Nouvelle Zélande

Cerf: Autriche

Cabillaud : Islande Daurade: France Lieu: Hollande