

MENU DU JOUR DU 19 AU 24 JUILLET 2021

Entrée et plat CHF 28.-- - Plat principal CHF 21.--

LUNDI 19

Blinis de saumon fumé, crème acidulée

Mijoté de bœuf aux carottes nouvelles
Pommes de terre mousseline
ou
Penne gorgonzola-poire

MARDI 20

Croquettes de légume

Tartare de saumon à l'aneth et aux baies roses
Bouquet de jeunes pousses
ou
Courgettes rondes farcies aux légumes et à la viande,
sauce tomate

MERCREDI 21

Pissaladière à la niçoise
Gigot d'agneau rôti sur un taboulé libanais
Beignets d'aubergine
ou
Risotto à l'encre de seiche et fruits de mer

JEUDI 22

Salade de crabe

Piccata de volaille, risotto à la courgette et
aux tomates cerises
ou
Lasagne maison au pesto

VENDREDI 23

Crème Dubarry, tuile de parmesan

Filets de sardine fraîche poêlés à l'ail des ours
sur salade de pommes de terre aux légumes grillés
ou
Linguine alla gricia

**SAMEDI 24
CHF 29.--**

Pièce de bœuf, sauce béarnaise
Gratin dauphinois
Légume du jour
ou
Filet de bar, vierge à l'ail des ours
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Légume du jour

Provenance de viande/poisson – Origin of meat/fish

Bœuf samedi: Uruguay Agneau: Nouvelle Zélande Volaille/boeuf: Suisse
Poisson voire panneau d'affichage

