

Menus du 14 septembre au 20 septembre 2020

Lundi 14 septembre 2020

Salade iceberg et radis roses

Aiguillette de bœuf marinée au vin rouge
(CH)

Pâtes fraîches

Navets glacés

Baba au rhum

Mercredi 16 septembre 2020

Potage paysan

Civet de chevreuil chasseur (CZ)

Spätzlis sautés

Compote de rave

Salade de fruits exotiques

Vendredi 18 septembre 2020

Salade trévise et croûtons à l'ail

Filet de saint-pierre, velouté au cresson
(Pacifique)

Quinoa à la coriandre

Fleurs de chou romanesco

Gâteau à la carotte

Dimanche 20 septembre 2020

Fermé

Mardi 15 septembre 2020

Salade de céleri

Longeole genevoise (CH)

Gratin de pommes de terre

Côtes de bettes sautées

Riz au lait et copeaux de chocolat

Jeudi 17 septembre 2020

Soupe de carotte au curry

Suprême de poulet grillé à la diable (CH)

Riz basmati

Tomate aux herbes

Tartelette au chocolat

Samedi 19 septembre 2020

Fermé

Menu du jour :

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food ».