

Menus du 19 octobre au 25 octobre 2020

Lundi 19 octobre 2020

Salade de chou chinois au sésame

Carbonnade de bœuf à la bière (CH)

Tagliatelles fraîches

Salsifis persillés

Mousse au chocolat noir

Mercredi 21 octobre 2020

Caldo verde

Civet de cerf aux marrons (CZ)

Spätzlis sautés

Gratin de courge au sbrinz

Biscuit roulé à la framboise

Vendredi 23 octobre 2020

Potage de pois jaunes et légumes

Crevettes sautées aigres-douces
(Pacifique)

Nouilles chinoises

Légumes thaïs

Salade de fruits frais

Dimanche 25 octobre 2020

Fermé

Mardi 20 octobre 2020

Salade roquette et tomate séchée

Palette de porc à la marjolaine (CH)

Polenta au gruyère

Petits pois à la française et topinambour

Charlotte aux poires

Jeudi 22 octobre 2020

Salade de radis à la papaye

Saltimbocca de dinde sauté à la sauge
(CH)

Risotto au parmesan

Aubergine sautée à l'origan

Petit pot à la raisinée

Samedi 24 octobre 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 ».