

29 — 03 DECEMBRE 2021

LUNDI

Côte de porc sauce charcutière
Tagliatelles fraîches
Petit pois carotte

MARDI

Filets de perche meunière
Frites
Tomates cerise

MERCREDI

Emincé de volaille au curry
Riz blanc
Poêlée de légumes asiatiques

JEUDI

Poisson selon arrivage du jour
Orge perlé
Ratatouille maison

VENDREDI

Supreme de poulet à la forestière
Gratin dauphinois
Dés de courge poêlés

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour
ou demi pâtes à choix 12.–

SALADES

Salade verte		5.–
—		
Salade mêlée		5.50
Assiette de crudité	Petite	9.50
	Grande	13.50
—		
Tulipe de gambas poêlée sauce thaï		19.–
—		
Salade de poulet sauté sauce soja		19.–
—		
Salade de calamars poêlés à la provençale		19.–
—		
Salade de nems végétariens		19.–
—		
Salade de brochettes yakitori		19.–

PLATS

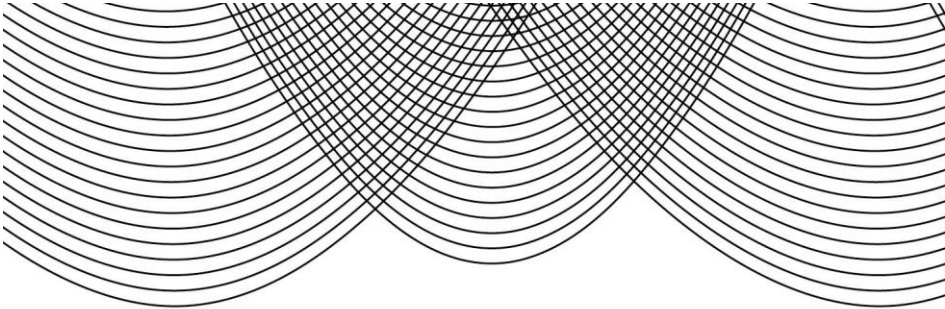
Omelettes diverses (frites, salades)	14.–
—	
Tagliatelles aux vongoles et curry vert	19.50
—	
Agnolottis à la courge	19.50
—	
Tortellinis aux bolets	19.50
—	
Filets de loup au beurre blanc	24.–
—	
Entrecôte Parisienne (beurre maison, poivre, champignons)	24.–
—	
Suprême de pintade au porto	24.–

DESSERTS

Dessert selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	2.50
	2.50

MENU DE LA SEMAINE

CARTE DE SAISON



Salade de Tomme
vaudoise poêlée
19.–

Côtes d'agneau au thym
24.–

Cheesecake
6.50

SUGGESTIONS
DE LA SEMAINE