

03 — 07 Octobre 2022

LUNDI

Bavette de bœuf à l'échalotte  
Pommes américaine  
Endives sautées

MARDI

Brochette de poisson  
Becs d'oiseau au basilic  
Haricots beurre

MERCREDI

Risotto aux champignons  
et  
Salade mêlée

JEUDI

Emincé de porc, sauce thaï  
Poêlée de Spaetzli  
Caviar d'aubergines

VENDREDI

Poisson selon arrivage du jour  
Pommes de terre au safran  
Jardinière de légumes

18.-

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour  
ou demi pâtes à choix

12.-

**SALADES**

Salade verte	5.-
—	
Salade mêlée	6.50
Assiette de crudités	Petite 11.-
	Grande 15.-
—	
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï	20.-
—	
Salade de poulet sauté, sauce soja	20.-
—	
Salade de calamars à la provençale	20.-
—	
Salade paysanne (Lardons, comté, œuf poché et croutons)	20.-
—	
Salade de Thon snacké au sésame	20.-

**PLATS**

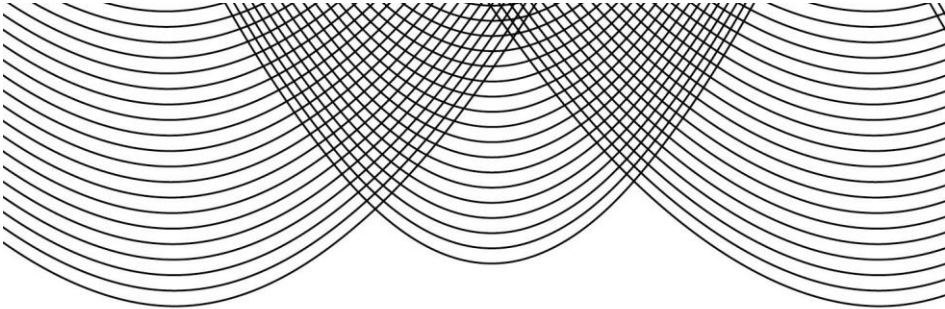
Portion de frites	6.50-
—	
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)	15.-
—	
Tagliatelles au saumon fumé	20.-
—	
Fagottini aux champignons	20.-
—	
Tortellini pomodoro au coulis de tomates maison	20.-
—	
Filet de loup, sauce vierge	25.-
—	
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)	25.-
—	
Dés de tofu sautés à la provençale	25.-

**DESSERTS**

Dessert selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	3.-

**MENU DE LA SEMAINE**

**CARTE DE SAISON**



Salade de Filets de  
Faisan snackés

20.-

Pavé de Cerf,  
Sauce Forestière

25.-

Tartelette au citron

6.50.-

SUGGESTIONS  
DE LA SEMAINE