



ECOCOOK
Initial Audit Certification

Téléphone : 022 338 17 30

**Vendredi
7
Août**

Ouvert de 15h à 19h.

**Samedi
8
Août**

Ouvert de 15h à 19h.

MENU DU DIMANCHE

		Allergènes
Dimanche 9 Août	Velouté d'asperges vertes	G
	Suprême de pintade, sauce champignon	G
	Gratin dauphinois	G
	Courgettes à l'origan	
	Opéra*	ACG

Prix des menus du Dimanche

Menu complet	: CHF 21.-
Entrée et plat du jour	: CHF 19.-
Plat du jour et dessert	: CHF 19.-
Plat	: CHF 18.-
Petite faim	: - CHF 3.-

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel de restauration.

Nos produits sont frais et préparés par notre équipe de cuisine.

Liste d'allergènes et provenance : voir affiche

Nous recourons à des fonds de tarte et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

** : Ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison*

Incontournables

Filets de perche meunière, salade mêlée, sauce tartare (DCJ) et frites

CHF 23.-

Aiguillettes de poulet panées (AH), légumes du jour et frites*

CHF 16.-

Calamars frits*, sauce tartare*, légumes du jour et frites* (AM)

CHF 16.-



Vins du moment *Domaine des Bossons*



	1 dl	bt.
<u>Blanc :</u>		
Chardonnay, Peissy	4.50	25.-
<u>Rosé :</u>		
Rosé de Gamay, Peissy	4.50	25.-
<u>Rouge :</u>		
Pinot noir - le Vieux Clocher	4.50	25.-