



## MENUS DE LA SEMAINE

**Vendredi  
13  
février**

Salade mélée  
Tagliatelles au saumon fumé  
Crème citronnée aux herbes  
Chou romanesco  
Entremet praliné

Allergènes

AD  
G  
CGA

**Samedi  
14  
février**

Potage cultivateur  
Blanquette de veau  
Riz sauvage  
Etuvée de carotte  
Petit cœur de la saint-Valentin \*

I  
G  
ACG

### Prix des menus

Menu complet	: CHF 19.-
Entrée et plat du jour	: CHF 17.-
Plat du jour et dessert	: CHF 17.-
Plat	: CHF 16.-
Petite faim	: - CHF 3.-

**Dimanche  
14  
février**

Champignons à la grecque  
Jambon à l'os sauce madère  
Gratin dauphinois  
Jardinier de légume  
Entremet poire chocolat

GJ  
G  
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*



**ECOCOOK**  
Initial Audit Certification

**Téléphone : 022 338 17 30**

### Suggestions mensuelles

Moules marinière, pommes frites (M)

*CHF 16.-*

Vol au vent, riz, salade mélée (AG)

*CHF 12.-*

Spaghetti Carbonara (AG)

*CHF 15.-*

### Incontournables

Fondue moitié moitié

*CHF 23.-*

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

*CHF 23.-*

Entrecôte parisienne 180g, Sauce aux poivres (AG) ou béarnaise (C) au choix, légumes du jour et frites

*CHF 25.-*

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

*CHF 16.-*

Aiguillettes de cabillaud panées (AD), légumes du jour et frites

*CHF 16.-*

**Vins du moment**  
Domaine des Perrières

Blanc :

Chardonnay, Peissy 4.50 25.-

Rosé :

Rosé de Gamay, Peissy 4.50 25.-

Rouge :

Gamay, la Chênaie 4.50 25.-