

MENUS DE LA SEMAINE

Téléphone : 022 338 17 30

Vendredi
13
février

Salade mêlée
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
Etuée 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
Jardinet 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.-

Suggestions mensuelles

Moules marinière, pommes frites (M)

CHF 16.-

Vol au vent, riz, salade mêlée (AG)

CHF 12.-

Spaghetti Carbonara (AG)

CHF 15.-

Incontournables

Fondue moitié moitié

CHF 23.-

Filets de perche meunière, salade mêlée, 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



1 dl bt.

Blanc :

Chardonnay, Peissy 4.50 25.-

Rosé :

Rosé de Gamay, Peissy 4.50 25.-

Rouge :

Gamay, la Chênaie 4.50 25.-

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