BRASSERIE DU PARC

ECOCOOK
Initial Audit Certification

Téléphone : 022 338 17 30

Vendredi 13 Novembre	**Ouvert de 15h à 19h.**
Samedi 14 Novembre	**Ouvert de 15h à 19h.**

MENU DU DIMANCHE

		Allergènes
Dimanche 15 Novembre	Champignons à la grecque Civet de cerf à la grisonne Pommes rôties Petits pois et panais Ronde des desserts*	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.-**

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.-

Fondue moitié-moitié
CHF 20.-

Vins du moment

Domaine des Bossons

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