



ECOCOOK
Initial Audit Certification

MENUS DE LA SEMAINE

Téléphone : 022 338 17 30

Allergènes

Lundi 10 Novembre	Velouté aux asperges Boulette de bœuf sauce tomate Pâtes au beurre Haricots verts Dessert glacé	G A G
Mardi 11 Novembre	Crème de brocolis Tartiflette Salade verte Salade de fruits	G G
Mercredi 12 Novembre	Soupe à la tomate Chili con carne Riz et maïs Jardinière Crème à la pistache et meringue	CG
Jeudi 13 Novembre	Soupe garbure Schüblig grillé sauce moutarde Polenta dorée Courge au gratin Bavarois praliné	GJ G ACG
Vendredi 14 Novembre <i>Suppl. Perches +3.-</i>	Salade mêlée Filets de perche meunière Sauce tartare Pommes frites Clafoutis aux pommes et calvados	D CJ 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.-

Suggestions mensuelles

Risotto aux cèpes et potimarron
CHF 16.-

Quiche lorraine et salade verte
CHF 12.-

Agnolotti aux truffes et sauce crème
CHF 15.-

Incontournables

Croûte au fromage et salade verte
CHF 15.-

Fondue moitié moitié
CHF 23.-

Filets de perche meunière, salade mêlée,
sauce tartare et frites
CHF 23.-

Entrecôte parisienne 180g, légumes du
jour et frites
CHF 25.-

Aiguillettes de poulet panées, légumes
du jour et frites
CHF 16.-

Aiguillettes de cabillaud panées, légumes
du jour et frites
CHF 16.-

Vins du moment

Domaine des Perrières



Bianc :

Chardonnay, Peissy 4.50 25.-

Rosé :

Rosé de Gamay, Peissy 4.50 25.-

Rouge :

Gamay, la Chênaie 4.50 25.-

1 dl

bt

*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



Téléphone : 022 338 17 30

**Dimanche
16
Novembre**

MENU DU DIMANCHE

**Mousse de canard
Civet de chevreuil aux airelles
Knöpfler muscadés
Endives meunières
Mousse aux marrons et griottes**

Allergènes

A

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

Fondue moitié moitié

CHF 23.-

Filets de perche meunière, salade mêlée, sauce tartare et frites

CHF 23.-

Entrecôte parisienne 180g, légumes du jour et frites

CHF 25.-

Aiguillettes de poulet panées, légumes du jour et frites

CHF 16.-

Aiguillettes de cabillaud panées, légumes du jour et frites

CHF 16.-

Vins du moment

Domaine des Perrières

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