

MENUS DE LA SEMAINE

Téléphone : 022 338 17 30

Allergènes

Vendredi 15 Mai MENU PERCHES CHF 22.-	Salade mêlée	D
	Filets de perches	G
	Crème citronnée	G
	Courgettes grillées, Pommes frites	G
	Pomme au four, caramel salé	

Samedi 16 Mai	Soupe paysanne	L
	Saltimbocca de dinde, jus à la sauge	
	Pomme vapeur	CG
	Petit pois aux oignons	
	Riz au lait et coulis de fruits*	

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 17 Mai	Assiette de charcuterie	CGL
	Filet de bœuf sauce béarnaise	
	Galette de röstis*	G
	Purée de carottes à l'huile de truffe	ACG
	Entremet ananas*	

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

Risotto Primavera et sa chips de parmesan(G)

CHF 13.-

Filet d'omble chevalier (Islande), purée de petits pois et rösti croquette (G)

CHF 17.-

Tacchino (dinde France) tonnato servis avec des frites

CHF 15.-

Incontournables

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

CHF 23.-

Araignée de bœuf (Suisse) sauce moutarde, frites et salade mêlée

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.

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