



ECOCOOK
Initial Audit Certification

Téléphone : 022 338 17 30

**Vendredi
2
Octobre**

Ouvert de 15h à 19h.

**Samedi
3
Octobre**

Ouvert de 15h à 19h.

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.-

MENU DU DIMANCHE

		Allergènes
Dimanche 4 Octobre	Salade gourmande au magret fumé Civet de chevreuil Spätzlis* safranés Chou rouge et poire Vermicelles de marrons	A A

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

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*



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.-