



ECOCOOK
Initial Audit Certification

MENUS DE LA SEMAINE

Téléphone : 022 338 17 30

Allergènes

Vendredi 3 Juillet MENU PERCHES CHF 22.-	Potage Jeannette	DG
	Filets de perche, sauce citron	
	Frites*	
	Salade mêlée	
	Tarte aux abricots	CGA
Samedi 4 Juillet	Potage cultivateur	I
	Blanquette de veau	GI
	Boullgour	A
	Etuvée de carottes	
	Pot de crème amande-vanille	CGH

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 5 Juillet	Champignons à la grecque	GJ
	Roastbeef froid, sauce moutarde-estragon	
	Gratin dauphinois	G
	Jardinet de légumes	
	Entremets fraise-framboise *	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

Focaccia estivale agrémentée de tomates, de mozzarella, de pastèque marinée au porto, de roquette et de pesto de basilic,
CHF 15.-

Filet de féra (Suisse), piperade de légumes, fricassée de pommes de terre nouvelles au romarin CHF 20.-

Tartare de bœuf (Suisse) accompagné de frites, de salade verte, de toasts et de beurre CHF 21

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.-

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.-