



MENUS DE LA SEMAINE



ECOCOOK
Initial Audit Certification

Téléphone : 022 338 17 30

**Vendredi
03
Avril**

Férié

Allergènes

**Samedi
04
Avril**

Potage Dubarry Boulette de bœuf au curry vert Nouille chinoise Julienne de carottes au gingembre Panna cotta vanille
--

A
G

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 05 Avril CHF 28.-	Velouté de petit pois perlé à l'huile de noisette, crème au lard paysan Suprême de pintade aux morilles	GH
	Gratin dauphinois, sucrose, asperges snackées	G
	Entremet chocolat à la fève de tonka	GAC

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

Filet de truite, sauce vierge aux amandes, purée de carotte yuzu et riz noir (DH)

CHF 16.-

Penne à la vodka, crème et zestes aux deux citrons (AGL)

CHF 12.-

Pastilla de poulet, asperges vertes, pommes de terre et salade mêlée (A)

CHF 15.-

Incontournables

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

CHF 23.-

Emincé de bœuf minute, sauce bleu, légumes du jour et frites*

CHF 25.-

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