

## NOS PLATS DE LA SEMAINE

### ASSIETTES (servies uniquement à midi)

<b>Lundi 05 juin 2023</b> Brochette de poulet fermier façon tandoori, sauce tzatzíki, riz aux poivrons doux	Origine : Suisse	22.-
<b>Mardi 06 juin 2023</b> Filet de loup de mer sur sa peau croustillante, sauce au fenouil, légumes de printemps Pavé de polenta doré	Origine : France	22.-
<b>Mercredi 07 juin 2023</b> Longe de porc cuit à basse 'T', sauce à l'essence de truffe, risotto d'orge et endive braisée	Origine : Suisse	22.-
<b>Jeudi 08 juin 2023</b> Coquelet rôti à l'estragon, jus de volaille citronné, pommes grenailles et haricots verts au beurre	Origine : Suisse	22.-
<b>Vendredi 09 juin 2023</b> Crevettes flambées au Yuzu, bouillon oriental, wok de légumes et nouilles de riz	Origine : Vietnam	22.-
<b>Samedi 10 juin 2023</b> Spécialité du Chef		38.-
<b>Dimanche 11 juin 2023</b> Spécialité du Chef		38.-

### PÂTES MAISON (servies midi et soir)

**Tortiglioni, velouté d'aperges vertes, lard du Valais et tarallo** 19.-

**MENU ENFANT** *Jusqu'à 12 ANS* 19.-

**Mini steak haché suisse** | ketchup | frites OU **Pâtes du Chef** | sauce tomate | parmesan

**Deux boules de glaces ou sorbets artisanaux**

**Servi avec 2 dl de thé froid BIO**