

## NOS PLATS DE LA SEMAINE

### ASSIETTES (servies uniquement à midi)

<b>Lundi 11.oct. 2021</b>	Origine : Suisse	22.-
Cuisse de poulet sauce basquaise, pulpe de patate douce et poivrons confits		
<b>Mardi 12.oct. 2021</b>	Origine : Suisse	22.-
Poitrine de cochon cuite à basse température, fricassée d'artichauts et fèves en barigoule		
<b>Mercredi 13.oct. 2021</b>	Origine : Vietnam	22.-
Risotto 'all verde' monté au fumet de poisson fumé et fruits de mer		
<b>Jeudi 14.oct. 2021</b>	Origine viande kebbeh : Suisse	22.-
Moment libanais avec Kebbeh, fatoush, houmous, moutabel et yaourt à la menthe et pain pitta		
<b>Vendredi 15.oct. 2021</b>	Origine : FAO27	22.-
Lieu jaune juste saisi, sauce grenobloise, épinards mijotés et pommes vapeur		
<b>Samedi 16.oct. 2021</b>	Origine : Suisse	31.-
Paleron de bœuf braisé 12h, purée de pommes de terre et carotte cuisinée		
<b>Dimanche 17.oct. 2021</b>		31.-
Sélection du Chef		

### PÂTE MAISON DE LA SEMAINE (servie midi et soir)

**Taglietelle alla puttanesca** 19.-  
Tomates, anchois, olives noires, câpres, piment et ail

**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**