

NOS PLATS DE LA SEMAINE

ASSIETTES (servies uniquement à midi)

Lundi 18 septembre 2023	Origine : Suisse	23.-
Parmentier de bœuf braisé, jus parfumé à la fleur de thym et julienne de légumes gourmands		
Mardi 19 septembre 2023	Origine : Suisse	23.-
Filet de féra confit à l'huile d'olive vierge de Carlo et zestes d'orange, risotto crémeux à l'orge perlé et délicate salade de jeunes pousses d'épinard		
Mercredi 20 septembre 2023	Origine : Suisse	23.-
Bavette de bœuf grillée à la fleur de sel, accompagnée d'une sauce béarnaise, de pommes de terre frites à la perfection, et d'une salade de roquette fraîchement cueillie		
Jeudi 21 septembre 2023	Origine : Italie	23.-
Longe de veau cuite à basse température, nappée d'un jus au Merlot, servie avec un délicat riz vénéré agrémenté de légumes verts croquants		
Vendredi 22 septembre 2023	Origine : France	23.-
Filet de Maquereaux rôti à la plancha, agrémenté d'une vinaigrette vierge aux légumes croquants, accompagné d'une délicieuse salade de pommes de terre à la moutarde de Sévery		
Samedi 23 septembre 2023		43.-
Spécialité du Chef		
Dimanche 24 septembre 2023		43.-
Spécialité du Chef		

PÂTES MAISON (servies midi et soir)

Tortiglioni enrobés d'une onctueuse crème aux petits pois, garnis de fines tranches de coppa de Parma croustillante et parsemés d'amandes grillées 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