



NOS PLATS DE LA SEMAINE

ASSIETTES (servies uniquement à midi)

Lundi 21 novembre 2022 Saucisson vaudois cuit en cocotte, moutarde à l'ancienne Compotée de choux et pommes de terre	Origine : Suisse	22.-
Mardi 22 novembre 2022 Dos de saumon cuit vapeur, oignons cébettes étuvés, haricots coco au coulis de poivrons	Origine : Norvège	22.-
Mercredi 23 novembre 2022 Émincé de veau façon zurichoise, röstis dorés	Origine : Suisse	22.-
Jeudi 24 novembre 2022 Filet de daim cuit à basse T, écrasé de noisettes et risotto à la courge	Origine : Allemagne	22.-
Vendredi 25 novembre 2022 Matelote de lotte à la marinière, épinards et champignons, pommes grenaille	Origine : FAO 27	22.-
Samedi 26 novembre 2022 Souris d'agneau confite à l'anis, semoule aux épices orientales, légumes tagine	Origine : Nouvelle Zélande	31.-
Dimanche 27 novembre 2022 Sélection du Chef	Origine : Suisse	31.-

PÂTE DE LA SEMAINE (servie midi et soir)

Conchiglie à la farine de châtaigne, poireau et fondue de pécorino 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