

Menu de la semaine

Lundi 23 mars

Vitello Tonnato

Ravioli frais maison à l'ail des ours, coulis de tomates datterino et basilic

Menu : fr. 23.-

Plat : fr. 21.-

Mardi 24 mars

Entrecôte parisienne snackée à la plancha et sauce au poivre vert

Gratin dauphinois et légumes du jour

Panna cotta aux fruits rouges

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 25 mars

Flan aux artichauts et coulis au vacherin fribourgeois

Spaghetti frais maison Cacio e Pepe

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-



* « Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Menu de la semaine

Jeudi 26 mars

Gigot d'agneau mariné à la provençale cuit à basse température,
fond de cuisson corsé au vin rouge

Pommes de terre nouvelles rôties et légumes du jour

Sorbet au citron

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Vendredi 27 mars

Fritto de calamaretti et mayonnaise à la lime

Filet de dorade en croûte d'amande

Pommes safranées, carpaccio de tomates au basilic

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Pizza de la semaine

Primaverile

Base focaccia, mozzarella fior di latte, courgettes marinées à
l'huile d'olive vierge, asperges et jambon cru de Parme

Fr. 22.-

TVA 8.1% Inclusive