

Menu de la semaine

Lundi 15 juin

Carpaccio de bœuf, tomates semi dry, roquette et feta

Rigatoni al « Pesto Trapanese »

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 16 juin

Salade niçoise

Demi-poulet mariné aux fines herbes, rôti au four et fond de cuisson corsé

Pommes de terre sablées et légumes du jour

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mercredi 17 juin

Salade caprese

Poke bowl au tataki de saumon

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Menu de la semaine

Jeudi 18 juin

Taboulé aux petits légumes méditerranéens

Rumsteck de bœuf grillé, sauce au poivre vert

Pommes de terre au romarin

Ratatouille provençale

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 19 juin

Gazpacho de melon charentais et crevettes grillées à la plancha

Filet de dorade en papillote à la provençale

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Estiva

Base focaccia, pomodoro cuore di bue mariné au basilic,
stracciatella di bufala, roquette et carpaccio

Fr. 24.-



* « 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. »

TVA 8.1% Inclusive