

# Menu de la semaine

*Lundi 06 Juillet*

*Gaspacho de melon charentais*

\*\*\*

*Calamarata allo « scoglio »*

**Menu : fr. 24.-**

**Plat : fr. 22.-**

*Mardi 07 Juillet*

*Salade mixte et vinaigrette balsamique*

\*\*\*

*Escalope de poulet à la milanaise, tomates multicolores,  
stracciatella et pesto de roquette, pommes frites\**

**Menu : fr. 24.-**

**Plat : fr. 22.-**

*Mercredi 08 Juillet*

*Salade Caprese*

\*\*\*

*Tagliolini frais maison, crevettes et citron vert*

**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 09 Juillet*

*Houmous de betterave et pain pita*

\*\*\*

*Entrecôte parisienne de bœuf grillée à la plancha et sauce chimichurri,  
pommes de terre nouvelles rôties au four*

**Menu : fr. 25.-**

**Plat : fr. 23.-**

*Vendredi 10 Juillet*

*Fish & Chips\*, sauce tartare.*

\*\*\*

*Filet de dorade en croûte d'amandes et sauce aux agrumes,  
purée de pommes de terre et légumes du jour*

**Menu : fr. 25.-**

**Plat : fr. 23.-**

*Pizza de la semaine*

**Norma Estiva**

*Base focaccia, concassé de tomates au basilic et à l'origan,  
aubergines grillées et ricotta infornata*

**Fr. 22.-**

TVA 8.1% Inclusive