

Menu de la semaine

Lundi 13 juillet

Carpaccio di bresaola, mousse di caprino et légumes croquants

Rigatoni all arrabbiata « Calabrese »

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 14 juillet

Demi-poulet mariné au romarin et citron vert rôti au four,
fond de cuisson corsé au vin blanc

Pommes de terre sautées et salade mixte de saison, sauce française

Sorbet aux fruits rouges

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mercredi 15 juillet

Salade de concombre, avocat, céleri et pomme verte

Noodles poêlées aux légumes, crevettes, soja citron et sésame

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 16 juillet

Crostone della nonna

Épaule d'agneau cuite à basse température aromatisée aux fines herbes,

sauce aux oignons rouges confits

Croquettes de pommes de terre

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 17 juillet

Tartare de dorade, lime, avocat, framboise

Darne de saumon à la méditerranéenne

Purée de pommes de terre

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Bufalina

Tomate, mozzarella de bufala, basilic
et jambon cru San Daniele

Fr. 22.-

TVA 8.1% Incluse