

Menu de la semaine

Lundi 7 Septembre

Flan de légumes, coulis de parmesan

Datterini à l'arrabbiata maison, sauce tomate et olives

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 8 Septembre

Suprême de pintade, sauce aux chanterelles

Pommes de terre rôties au four et brocolis

Crème brûlée à la vanille

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 9 Septembre

Velouté de carottes au gingembre

Cannelloni maison farcis à la ricotta et aux épinards

gratinés à la tomate et au Grana Padano

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

TVA 8.1% Incluse

Menu de la semaine

Jeudi 10 Septembre

Côtelettes d'agneau marinées aux herbes, cuites à la plancha

Gratin de pommes de terre et légumes du jour

Mousse au chocolat noir et chantilly

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 11 Septembre

Carpaccio d'espadon, câpres et citron vert

Filet de loup de mer en croûte d'herbes et zestes de citron

Purée de pommes de terre et julienne de légumes

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Base blanche, velouté de courgettes, scamorza fumée,

bresaola croustillante, chips de courgettes

et copeaux de Grana Padano

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. »