

Menu de la semaine

Lundi 14 Septembre

Jambon cru de Parme et melon charentais

Mezzi rigatoni, sauce aux tomates fraîches, stracciatella,
pesto léger au basilic

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 15 Septembre

Flan de courge, crumble à l'Amaretto et coulis de Taleggio

Poitrine de poulet façon tagliata, roquette, parmesan, vinaigrette balsamique

Pommes de terre rôties

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 16 Septembre

Quasi d'agneau mariné aux fines herbes rôti au four,
fond de cuisson corsé au vin rouge

Purée de pommes de terre et champignons poêlés au thym

Lemon curd & sablé croustillant aux amandes

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Menu de la semaine

Jeudi 17 Septembre

Velouté de topinambour à l'huile d'olive extra vierge, croûtons de focaccia

Aiguillette de rumpsteak grillée à la plancha, sauce aux trois poivres

Polenta gratinée au parmesan

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 18 Septembre

Tempura de crevettes, sauce soja, ciboulette, citron

Filet de sébaste en papillote aux saveurs méditerranéennes

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

« Champignons »

Base blanche, mozzarella fior di latte,
champignons de Paris poêlés au thym, jambon cru de Parme.

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. »

TVA 8.1% Incluse