

Menu de la semaine

Lundi 28 Septembre

Carpaccio de bresaola, tomates datterino, roquette,
parmesan, vinaigrette balsamique

Mezzi rigatoni crémeux aux champignons et safran

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 29 Septembre

Taboulé aux petits légumes croquants, gaspacho de betterave au citron

Entrecôte parisienne grillée, sauce au poivre noir

Pommes de terre au romarin, légumes du jour

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 30 Septembre

Velouté de courge et croûtons

Suprême de poulet mariné au thym et aux agrumes, sauce au vin blanc

Rösti de pommes de terre, épinards au beurre

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

TVA 8.1% Incluse

Menu de la semaine

Jeudi 1 Octobre

Flan de chicorée légèrement pimenté, sauce aux chanterelles,
coulis de Taleggio

Tagliatelle fraîches maison au « sugo di polpetta della nonna »,

chips d'aubergine, ricotta salée

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 2 Octobre

Salade de poulpe grillé, pickles de légumes, citron vert

Filet de bar aux amandes snacké à la plancha,
sauce aux champignons de Paris légèrement acidulée

Riz jasmin à la vapeur

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Truffe

Base blanche, crème à la truffe, champignons poêlés au thym,
roquette, burrata.

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. »