

# Menu de la semaine

## *Lundi 5 Octobre*

Cœur d'artichaut à la « Romana », coulis de pecorino, huile à la menthe

\*\*\*

Risotto Carnaroli al pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilic

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

## *Mardi 6 Octobre*

Caviar d'aubergine parfumé au thym, focaccia maison

\*\*\*

Coquelet rôti mariné aux agrumes, ail et romarin, fond de cuisson corsé

Purée de pommes de terre, brocoli gratiné

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

## *Mercredi 7 Octobre*

Velouté de maïs au curry et croûtons

\*\*\*

Côtelette d'agneau à la plancha, sauce au vinaigre balsamique,  
oignons rouges confits

Pommes de terre au four, salade de tomates, basilic et origan

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

TVA 8.1% Incluse

# Menu de la semaine

## *Jeudi 8 Octobre*

Feuilleté aux champignons et à la ciboulette

\*\*\*

Rigatoni all'Amatriciana

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

## *Vendredi 9 Octobre*

Calamaretti sautés aux olives Taggiasche, tomates confites, roquette

\*\*\*

Dos de saumon rôti sur peau, purée de céleri-rave, citronnette

Riz jasmin vapeur

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

## *Pizza de la semaine*

### **Autunnale**

Base blanche, crème de courge, bolets et saucisse au fenouil

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. »