Menu de la semaine

Lundi 2 Novembre

Cœur d'artichaut gratiné aux fines herbes, coulis de Pecorino Romano

***

Gnocchetti de pommes de terre faits maison, sauce bolognaise

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 3 Novembre

Crème de petits pois, huile parfumée à la menthe et croûtons

***

Ramen au poulet

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 4 Novembre

Fagottini de bresaola, mousse de chèvre, ciboulette

***

Tagliolini faits maison au saumon, vodka et poivre rose

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

TVA 8.1% Incluse

Menu de la semaine

Jeudi 5 Novembre

Soupe de lentilles parfumée au curry et au gingembre

***

Émincé de bœuf à la zurichoise

Gratin de pommes de terre

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 6 Novembre

Moules marinières, croûtons de pain à l'ail

***

Filet de truite saumonée à la meunière, cuit en papillote
Pommes de terre vapeur

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Calabrese

Base tomate, mozzarella fior di latte, salamino piccante,

olives noires, oignons rouges

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. »