

# MENU

Vitello tonnato, pommes grenailles et salade d'été  
(30CHF)

SUG.

CHEF

LU

ENTRÉE

PLAT VIANDE

PLAT VÉGÉ

Salade verte  
ou  
Cappuccino de  
poireaux ou salade  
verte  
(SG)

Saucisse à rôtir et sa  
sauce à l'échalotte,  
pommes rissolées au  
romarin et carottes  
vichy  
(SG)

Risotto aux  
champignons et  
betteraves, chips de  
sauge  
(SG)

19.9

MA

Soupe de maïs au  
piment ou salade  
de vermicelles et  
cacahuètes  
(SG)

Pilons de poulet  
sauce satay, riz  
basmati et légumes  
sautés  
(SG)(SL)

Escalope de quorn  
laqué à la thaïlandaise,  
riz basmati et légumes  
sautés  
(SG)(SL)

20.9

ME

Salade de chou et  
pommes acidulées ou  
tartare de betterave  
aux noisettes

Mijoté de porc au miel  
et soja, nouilles sautées  
et laitue braisée  
(SL)

Ramen végétal : pack  
choi, champignons,  
carotte, cébette  
(SL)

21.9

JE

Soupe de tomate ou  
salade verte  
(SG)(SL)

Moules marinières,  
country cut  
(SL)

Clafoutis aux légumes  
et salade mêlée

22.9

VE

Salade d'endives ou  
soupe parmentier  
(SG)(SL)

Escalope de dinde  
panée, tagliatelles  
persillées et sauce  
tomate

Ragoût de pois chiche  
et épinard, patate  
douce

23.9

(SG)  
Sans Gluten

Moules:  
France

20CHF

Poulet,  
dinde  
porc,  
veau:  
Suisse

(SL)  
Sans Lactose