

Lundi

La Viande CHF 21.00

Suprême de pintade et son jus au Porto
Galettes de maïs et fines herbes
Eventail de courgettes et carottes

Le Végétarien CHF 22.00

Rouleaux de Printemps
sur poêlée de légumes sautés au wok

Les Pâtes CHF 19.00

Penne à la tomate et chorizo
Salade verte

La découverte du Chef CHF 31.00

Quenelle de brochet, sauce Homardine
Riz Pilaw

Mardi

La Viande CHF 21.00

Brochette mixte grillée, sauce Diable
Gratin Dauphinois
Bouquet de tomates grappes et basilic frais

Le Végétarien CHF 22.00

Feuilleté Forestière
Riz Pilaw et légumes du jour

Les Pâtes CHF 19.00

Fusilli à la crème de safran et tomates séchées
Salade verte

La découverte du Chef CHF 31.00

Filet mignon de porc à la moutarde en grain
Tagliatelle et légumes du jour

Mercredi

La Viande CHF 21.00

Pot-au-feu de boeuf tiède et sa sauce vinaigrette
Pommes persillées
Garniture de légumes

Le Végétarien CHF 22.00

Piccata d'aubergines et courgettes
sur spaghettini Napolitaine

Les Pâtes CHF 19.00

Tortellini au curry de Madras
Salade verte

La découverte du Chef CHF 31.00

Foie de veau grillé à l'Anglaise
Pommes persillées et légumes du jour

Jeudi

Menu de l'Ascension

Longe de veau en cuisson lente, sauce aux
chanterelles
Pommes Nouvelles aux senteur d'ail et de thym
Poêlée de légumes du Maraîcher

CHF 36.00

Au gré des saisons

Ragoût d'asperges vertes aux morilles
et sa timbale de riz

CHF 27.50

Vendredi

Le Poisson CHF 21.00

Paella Valencienne
aux calamars, crevettes et moules

Le Végétarien CHF 22.00

Quiche aux poireaux
Salade verte

Les Pâtes CHF 19.00

Tagliatelle à la sauce citronnée
Salade verte

La découverte du Chef CHF 31.00

Paillard de boeuf grillé, café de Paris
Pommes frites et légumes du jour

Samedi

Au gré des saisons:

(servi tous les jours)

Ragoût d'asperges vertes aux morilles
et sa timbale de riz

CHF 27.50

Suggestion du jour CHF 31.00

Crevettes en court bouillon Tom Yum et citronnelle
Riz parfumé et légumes du jour