



NOS PLATS DE LA SEMAINE

ASSIETTES (servies uniquement à midi)

| | | |
|--|------------------|------|
| Lundi 02 octobre 2023 | Origine : Suisse | 23.- |
| Coquelet rôti à la sauge du jardin et son jus, haricots verts sautés à l'ail et aux noisettes Pommes berrichonnes au lard du Valais | | |
| Mardi 03 octobre 2023 | Origine : FAO27 | 23.- |
| Cabillaud poché à la citronnelle, pakchoï au gingembre et quinoa aux herbes | | |
| Mercredi 04 octobre 2023 | Origine : Italie | 23.- |
| Vitello tonnato et sa sauce crémeuse au thon et aux câpres, pommes frites maison et saladiné | | |
| Jeudi 05 octobre 2023 | Origine : Suisse | 23.- |
| Brochette de dinde au paprika doux, sauce yogourt, pommes grenailles et endive braisée | | |
| Vendredi 06 octobre 2023 | Origine : Suisse | 23.- |
| Filet de truite à la plancha, sauce florentine, polenta croustillante et champignons des bois | | |
| Samedi 07 octobre 2023 | | 43.- |
| Spécialité du Chef | | |
| Dimanche 08 octobre 2023 | | 43.- |
| Spécialité du Chef | | |

PÂTES MAISON (servies midi et soir)

| | |
|--|------|
| Conchiglie au lard du Valais | 19.- |
| Velouté de potimarron, choux romanesco et pignons de pin torréfiés | |

| | |
|--|------|
| MENU ENFANT <i>Jusqu'à 12 ANS</i> | 19.- |
|--|------|

Mini steak haché suisse | ketchup | frites OU **Pâtes du Chef** | sauce tomate | parmesan

Deux boules de glaces ou sorbets artisanaux

Servi avec 2 dl de thé froid BIO