

Bienvenue



# Menus du jour

## du 12 au 16 novembre 2018

(tous nos plats sont servis avec une salade ou un potage en entrée)

**SFr 16.-**

### Lundi

Penne carbonara  
(oignons, crème, vin blanc, lardons (CH))  
Chips de betterave

### Mardi

Poularde (FR) au vin rouge  
Pommes croquettes  
Fenouil braisé

### Mercredi

Filet de truite (FR) meunière  
Frites fraîches  
Brocoli aux amandes

### Jeudi

Fricassée d'agneau (CH) au curry  
Gnocchi à la romaine  
Légumes au wok



### Vendredi

Blanquette de veau (CH) à l'ancienne  
Riz pilaf

### Information

"Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats"

# A la carte



## La Suggestion de la semaine

SFr 23.-

Moules de bouchot marinières du Mont-Saint-Michel, frites fraîches

## L'Assiette du moment

SFr 24.-

Couscous royal (agneau (CH), bœuf (CH), merguez (CH), poulet (PL))

## La Grillade

SFr 26 .-

Entrecôte de bœuf à l'échalote, frites fraîches, légumes

## Le Tartare

SFr 25.-

Pur bœuf (CH), cornes d'abondance, aïelles, marrons, éclats de pistache  
Frites fraîches

## Les Pâtes

SFr 21.-

Tagliatelle verte aux champignons et marrons

## Le Burger

SFr 24.-

Steak haché de cerf (EU), chou rouge, marron et sauce chasseur  
Frites fraîches

## Le Végé

SFr 19.-

Nouilles sautées aux légumes et tofu fumé

## La Salade

SFr 22.-

Endives, roquefort, jambon cru de la Forêt Noire (CH/DE), tomate,  
pommes Granny Smith

*Tous les mets de cette carte, sauf ceux mentionnés par un astérisque (\*), sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*



*Certifiés « Ecocook » niveau 3, depuis novembre 2017, nous mettons tout en œuvre pour minimiser notre empreinte sur l'environnement. Produits locaux, tri des déchets, mesures anti-gaspillage, énergies renouvelables, etc... sont devenus notre quotidien pour vous proposer des plats sains et savoureux tout en respectant la planète !*



**Recette santé**

« Mangez équilibré  
et bougez régulièrement ! »

**Bon appétit ;-)**