

Menus de la semaine du 23 au 27 avril

(tous nos plats sont servis avec la salade ou potage du jour)

Frs. 16. --

Lundi

Saucisse à rôtir (CH)
au Chasselas et moutarde
Cornette à l'huile vierge
Tomate grillée

Mardi

Suprême de pintade (FR)
et son jus aux raisins
Pommes rissolées
Colrave persillé

Mercredi

Osso bucco de veau (CH)
Gremolata
Polenta crémeuse
Carotte glacée

Jeudi

Filet de truite (FR)
au pesto de coriandre
Fondue de poireau
Pommes de terre safranées

Vendredi

Sauté de bœuf (CH)
aux champignons
Spaghetti au fenouil et olives noires

Information

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

Tous les mercredis soirs dès 17h30
Ne manquez pas les « After » de l'urban
Apéros et assortiments de tapas fun

A la carte

(tous nos plats sont servis avec la salade ou potage du jour)

La Suggestion de la semaine - frs. 17.--

Quiche aux légumes et ricotta, Assortiment de crudités

L'Assiette du moment - frs. 18.--

Melon Charentais et Jambon de Parme (IT)

La Grillade - frs. 22.--

Paillard de veau (CH) au citron, Frites et légumes

Le Tartare - frs. 22.--

De bœuf (CH) aux asperges, huile de noix, Pecorino, pignons rôtis

Les Pâtes - frs. 18.--

Penne Rigate aux 3 poivrons, tomate et piment d'Espelette

Le Burger - frs. 22.--

Steak haché de bœuf du Val d'Hérens
fromage raclette, bacon, tomate jaune, iceberg

Le veggie - frs. 20.--

Escalopine de quorn, tian de légumes, vacherin fribourgeois

La Salade Hawaïenne - frs. 19.--

Salade verte, tomate, émincé de poulet au curry, avocat, oignon nouveau, ananas frais

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 !



et n'oubliez pas que pour rester en forme :



Bon appétit !