



MENU DU JOUR A FRs. 20.50

LUNDI
14 SEPT. '20
Le steak sandwich
médaillons de bœuf (CH) sautés
sur toasts - tomates - sauce cocktail
garnis de salades
pommes frites

MARDI
15 SEPT. '20
Salade mêlée
*
Les médaillons de filet de tilapia (NL) sautés
sur pommes mousseline
sauce vin blanc aux olives noires
petits légumes

MERCREDI
16 SEPT. '20
Tomates / cottage cheese / melon
*
L'araignée de porc (CH) à la viennoise
sur salade de pommes de terre tiède
aux concombres

MENU VEGETARIEN A FRs. 18.70

du Lundi au Mercredi

Tomates / concombre / yaourt
*
Le curry d'aubergines
en bordure de riz parfumé



MENU DU JOUR A FRs. 20.50

JEUDI
17 SEPT. '20
Salade mêlée
*
Les mini brochettes de poulet (Viet) sautées
riz thaïlandais parfumé
fricassée de légumes à la sauce aigre-douce

VENDREDI
18 SEPT. '20
Salade César
*
Les filets de palée du lac vapeur
sur fenouil et pommes Golden
sauce vin blanc au jus de pommes
pommes persillées

SAMEDI
19 SEPT. '20
Salade mêlée
*
Le feuilleté au ragoût fin de ris de veau (CH)
et champignons de Paris
riz pilaf et feuilles d'épinard à l'échalote

MENU VEGETARIEN A FRs. 18.70

du Jeudi au Samedi

Salade mêlée
*
Les röstis dorés
accompagnés d'épinards à la crème
et œuf au plat



Œil de Perdrix « Réserve de la Maison des Halles », C. Rossel / 1dl Frs. 6.70

