

MENUS DE LA SEMAINE (26 au 30 juillet)

	Végétarien	Poisson	Brasserie
Lundi 26 juillet	Curry végétarien de légumes noix de coco et gingembre, cacahuètes et patate douce Riz basmati CHF 12.-	Beignet de cabillaud (Espagne) Sauce cocktail Épeautre Fenouil confit CHF 14.-	Pilons de poulet (Suisse) aux poivrons et olives Spaghetti Tomate au four CHF 16.-
Mardi 27 juillet	Quiche aux 3 fromages Salade orientale aux raisins et amandes CHF 12.-	Colin (Atlantique Nord-est) à la tapenade Coulis tomates Boulangère aux légumes CHF 14.-	Escalope de dinde (France) façon pizzaïolo Boulgour parfumé Courgette à l'ail CHF 16.-
Mercredi 28 juillet	Bouddha bowl : Quinoa, carotte, concombre tomate cerise, nectarine, chou rouge, radis, graines de tournesol, vinaigrette au miel CHF 12.-	Dos de sandre (Russie) Grémolata Blettes tomates Riz à la ciboulette CHF 14.-	Assiette froide « Roast beef » (Suisse) Sauce tartare Pommes jumbo Salade de crudités CHF 16.-
Jeudi 29 juillet	Tartine provençale : Aubergine, courgette, tomate, mozzarella Salade de roquette CHF 12.-	Lamelles de calamar (Espagne) à la plancha Beurre persillé Pommes frites Salade mêlée CHF 14.-	Magret de canard (France) aux abricots Riz safrané Petits pois étuvés CHF 16.-
Vendredi 30 juillet	Penne au pesto Graines de courge Dés de tomates Salade de pois chiches à l'échalote CHF 12.-	Cassolette de poissons (Atlantique Centre) gratinée au four Épinards - Céréales parfumées CHF 14.-	Brochette de bœuf (Suisse) Sauce aux champignons Galette de rösti Haricots beurre CHF 16.-

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'éventuels allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers