

MENUS DE LA SEMAINE (3 Août au 7 Août 2020)

	<b>Végétarien</b>	<b>Poisson</b>	<b>Brasserie</b>
Lundi 03 Août	Cannelloni méditerranéenne gratinés Salade feuille de chêne  CHF 12.-	Filet de rougets Barbet (Inde) vinaigrette aux condiments Épeautre, fenouil confit  CHF 16.-	Brochette de dinde au citron (France) Semoule dorée Jardinière de légumes  CHF 14.-
Mardi 04 Août	Salade de lentilles au lait de coco et gingembre Nem et samossa, sauce chili  CHF 12.-	Pavé d'omble (Irlande) poché à l'anis Pommes vapeur embeurrée d'épinard  CHF 16.-	Kefta d'agneau (Irlande) à l'orientale sauce yogourt Boullgour, courgettes sautées  CHF 14.-
Mercredi 05 Août	Bouddha bowl : Quinoa, avocat, menthe, tomate, petits pois Croûtons tapenade  CHF 12.-	Wok de crevettes (Bengladesh) à la Thai Riz basmati au sésame Légumes croquants  CHF 16.-	Chicken-nuggets (France) Pommes frites, sauce tartare Salade de crudités  CHF 14.-
Jeudi 06 Août	Penne au persil plat Pesto et copeau de fromage Trilogie de poivrons Salade verte  CHF 12.-	Merlu meunière (France) sauce hollandaise Ebly gourmand brunoise de légumes  CHF 14.-	Tartare de bœuf (Suisse) à l'Italienne : Grana Padano, tomate séchée Galette de roesti demi-lune Pain toast, beurre Salade colorée  CHF 16.-
Vendredi 07 Août	Feuilleté aux légumes sauce blanche Salade de carottes à l'ail  CHF 12.-	Pavé de saumon (Norvège) sauce vin blanc Palé de patate douce, haricots verts  CHF 16.-	Tacchino tonnato (Dinde façon vitello - France) Pommes chips Salade mêlée  CHF 14.-

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