Menu du jour

Du 23 au 29 Novembre 2026

Lundi

Fusilli « alla pescatore »
poulpes, seiches & petits pois tomatés
Salade verte
21.-
ou
Tranche de porc
Sauce moutarde
Pommes frites
Courgettes au thym
23.-
Provenance viande : Suisse

Mardi

Panzerotti de bolets
Ecrémés au jus de viande
Salade verte et carottes
21.-
ou
Filet de rouget
Sauce safranée
Pommes vapeur
Fenouil aux tomates
23.-
Provenance poisson : Atlantique

Mercredi

Risotto aux tomates séchées
Et lard fumé
Salade composée
21.-
ou
Poitrine de veau
« alla marango »
Tagliatelle au beurre
Légumes de saison
23.-
Provenance viande : Suisse

Jeudi

Penne « panna & prosciutto »
Jambon cuit et crème
Salade verte et tomate
21.-
ou
Saucisse à rôtir
Sauce aux oignons
Pommes rissolées
Petits pois et carottes
23.-
Provenance viande : Suisse

Vendredi

Linguine crème de poivron
Et émincé de poulet
Salade verte
21.-
ou
Filets de perche « meunière »
Sauce tartare
Pommes frites
Salade verte
27.-
Provenance poisson : Estonie

Samedi

Entrecôte de cheval
Sauce maison

Pommes frites
Salade verte

28.-

Provenance viande : Argentine

VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU INTOLERANCES ?
VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE EQUIPE, QUI SE FERA UN PLAISIR DE VOUS CONSEILLER.