Menu du jour

Du 2 au 8 Novembre 2026

Lundi

Spaghetti « aglio, olio
& peperoncino »
Bruschetta aux champignons
21.-
ou
Cou de porc braisé
Au jus de romarin
Pommes au four
Haricots verts
23.-
Provenance viande : Suisse

Mardi

Tagliatelle aux couleurs d'Italie
Tomate, mozzarella, rucola, grana
Salade de betterave
21.-
ou
Filet de dorade royale
Sauce crémeuse au citron, curcuma & ail
Riz basmati
Feuilles d'épinards
23.-
Provenance poisson : Atlantique

Mercredi

Gnocchi au pesto
Salade de saison
21.-

ou
Parisienne de bœuf
Sauce café de Paris
Pommes duchesse
Ratatouille
23.-
Provenance viande : Suisse

Jeudi

Penne au 3 P
« panna, prosciutto & piselli »
Salade de céleri pomme
21.-
ou
Blanquette de veau
A l'ancienne
Tagliatelle au beurre
Courgettes sautées aux herbes
23.-
Provenance viande : Suisse

Vendredi

Gnocchi sardi « alla campidanese »
Sauce tomates, chair de saucisse,
Pointe de safran, pecorino, basilic
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.