

19 — 23 Septembre 2022

LUNDI

Brochette de dinde marinée farwest  
Chili de carottes  
Riz pilaf

MARDI

Suprême de poulet jaune au curry  
Ecrasé de pommes de terre au citron  
Fonds d'artichauts poêlés

MERCREDI

Lasagnes de légumes  
et  
Salade verte

JEUDI

Cordon bleu de dinde, sauce tomate  
Petits Pois étuvés  
Polenta au romarin

VENDREDI

Poisson selon arrivage du jour  
Croquets tomate basilic  
Piperade de poivrons tricolores

18.-

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour  
ou demi pâtes à choix

12.-

**SALADES**

Salade verte	5.-
—	
Salade mêlée	6.50
Assiette de crudités	Petite 11.-
	Grande 15.-
—	
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï	20.-
—	
Salade de poulet sauté, sauce soja	20.-
—	
Salade de calamars à la provençale	20.-
—	
Salade paysanne (Lardons, comté, œuf poché et croutons)	20.-
—	
Salade de Thon snacké au sésame	20.-

**PLATS**

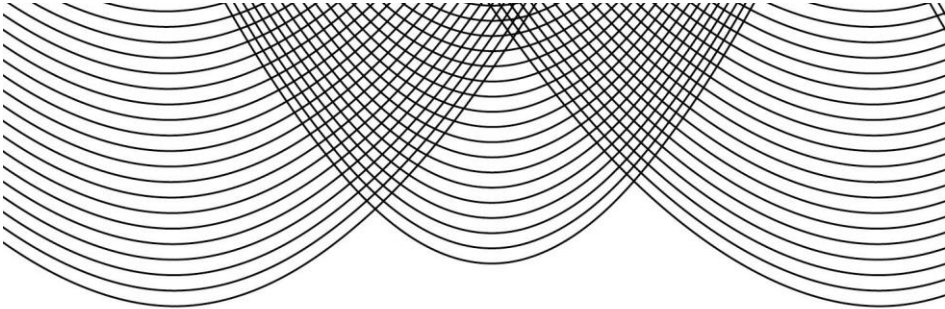
Portion de frites	6.50-
—	
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)	15.-
—	
Tagliatelles au saumon fumé	20.-
—	
Fagottini aux champignons	20.-
—	
Tortellini pomodoro au coulis de tomates maison	20.-
—	
Filet de loup, sauce vierge	25.-
—	
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)	25.-
—	
Dés de tofu sautés à la provençale	25.-

**DESSERTS**

Dessert selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	3.-

**MENU DE LA SEMAINE**

**CARTE DE SAISON**



Salade de nems  
végétarien

20-

Pavé de bœuf aux  
chanterelles

25.-

Brownies au chocolat

6.50.-

**SUGGESTIONS  
DE LA SEMAINE**