

23 — 27 JANVIER 2023

LUNDI

Nouilles sautées
aux légumes
et oreilles de Juda

MARDI

Pavé de thon Teriyaki
Ecrasé de pomme de terre
Tomates cerise au basilic

MERCREDI

Sauté de porc à l'aigre doux
Riz cantonais
Wok de légumes thai

JEUDI

Emincé de bœuf Stroganov
Spätzli
Haricots beurre

VENDREDI

Poisson selon arrivage du jour
Blé aux épices
Légumes sautés à la méditerranéenne

MENUS ENFANTS

Demi plat du jour
ou demie pâtes à choix

12.-

SALADES

Salade verte		5.-
—		
Salade mêlée		6.50
Assiette de crudités	Petite	11.-
	Grande	15.-
—		
Tulipe de gambas poêlées sauce thai		20.-
—		
Salade de saumon fumée et ses toasts		20.-
—		
Salade de pulpe aux olives		20.-
—		
Salade de poulet sauté à l'asiatique		20.-
—		
Salade de Thon snacké au sésame		20.-

PLATS

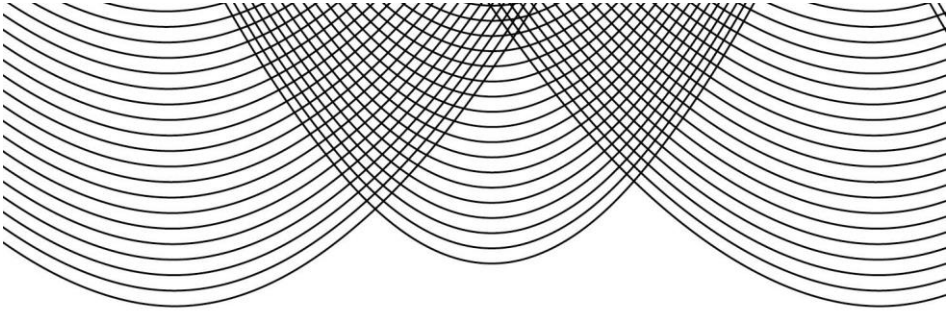
Portion de frites		6.50-
—		
Omelette, frites et salade verte (Fines herbes, champignons, fromage)		15.-
—		
Tagliatelles au saumon fumé		20.-
—		
Fagottini Thai dans son bouillon		20.-
—		
Tortelli pomodoro au basilic		20.-
—		
Filets de loup, sauce vierge		25.-
—		
Entrecôte Parisienne (Beurre maison, poivre, champignons)		25.-
—		
Dés de tofu et sa crème de curcuma		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 tofu poêlé
20.-

Pavé de Bœuf,
sauce au poivre vert
25.-

Mousse au chocolat
6.50.-

SUGGESTIONS
DE LA SEMAINE