



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 29

Plat du jour Fr. 20.-

Plat du jour avec entrée ou dessert Fr. 30.-

Menu du jour Fr. 40.-

MARDI 20 JUILLET

Salade Lyonnaise

■
Saltimbocca de porc à la plancha, jus à la sauge
Haricots verts persillés
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio

■
Tartelette à la rhubarbe, crème glacée à la pistache de Sicile

MERCREDI 21 JUILLET

Feuilleté croustillant au sot l'y laisse et crème de champignons

■
Saumon d'Irlande bio grillé, vinaigrette de légumes du soleil
Tombée de feuilles d'épinards
Quinoa aux herbes

■
Crème brûlée à la menthe fraîche

JEUDI 22 JUILLET

Tartare de saumon d'Ecosse aux appétits, focaccia aux herbes

■
Brochette mix à la plancha, sauce béarnaise
Ratatouille à la niçoise
Tagliatelle fraîche

■
Coupe de fraises melba

VENDREDI 23 JUILLET

Salade de pommes de terre du Château des Bois à la niçoise

■
Crevettes sauvages d'Argentine à la plancha, émulsion à la citronnelle
Embeurrée de légumes verts
Risotto Carnaroli crémeux

■
Paris-Brest