



## MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 25

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

### MARDI 21 JUIN

Tomates du Valais et mozzarella / huile d'olive bio au basilic

Pièce de bœuf « cuisson basse température », sauce barbecue

Jardinière de légumes verts

Pommes de terre « Château des bois » rissolées au romarin

Clafoutis aux cerises / crème glacée yogourt à la grecque

### MERCREDI 22 JUIN

Pissaladière / fondue d'oignons au thym / anchois et olives noires

Bar de Méditerranée à la plancha / coulis de poivrons rouges

Poêlée de courgette au thym

Riz pilaf au curcuma

Coupe café liégeois

### JEUDI 23 JUIN

Tartare de saumon d'Irlande Bio aux herbettes / focaccia doré

Brochette de porc « Kräuter » marinée et grillée, sauce béarnaise

Purée de patates douces

Pois mangetouts persillés

Crumble abricot au romarin / glace « Vanille Bourbon »

### VENDREDI 24 JUIN

Vitello Tonnato

Saumon d'Irlande bio à la plancha, sauce mouginoise

Caviar d'aubergines

Fregula Sarde

Crème brûlée « Fève de tonka »