



## 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 19 JUILLET

Ceviche de bar de Méditerranée / coriandre / nectarine

■  
Pièce de bœuf du pays / cuisson basse température / sauce tartare

Haricots verts de la Petite Grave persillés

Poêlée de pommes de terre

■  
Tartelette aux fraises et son sorbet

### MERCREDI 20 JUILLET

Tomate pleine terre de la Petite Grave / mozzarella de bufflone / huile d'olive bio

■  
Thon rouge albacores du Sri Lanka grillé / poivrons rouges / olives noires

Févettes et oignons fanes

Quinoa aux herbettes

■  
Panna cotta / vanille Bourbon / fruits rouges

### JEUDI 21 JUILLET

Pissaladière / oignons confits / anchois

■  
Roti de porc du pays / cuisson basse température / jus à la sauge

Petits pois / carottes

Crêpes de maïs

■  
Chou croustillant / cerise noire / glace pistache

### VENDREDI 22 JUILLET

Tartare de bœuf à l'Italienne / roquette / parmesan

■  
Feuillantine de merlu aux herbettes / beurre blanc Nantais

Tête de brocolis à l'huile d'olive bio

Riz pilaf

■  
Gaspacho de pêche au basilic