

MENU BRASSERIE

Servi uniquement à midi (LU-VE) à Chf 35.-

LUNDI 25 MAI

Férié
Nous ne proposons pas de menu du jour.

MARDI 26 MAI

Panna cotta d'asperge blanche, petits pois et noisettes

Haut-de-cuisse de poulet, sauce barbecue, frites de patate
douce et côtes de bettes sautées

Cookie aux 3 chocolats, crémeux vanille et noisettes
caramélisées

Provenance de la viande : France

MERCREDI 27 MAI

Brochette de bœuf, sauce chimichurri, roquette et parmesan

Saumon confit, sauce à la moutarde, miel, aneth, croustillant
de riz et broccolinis

Tartelette exotique meringuée

*Provenance de la viande : Suisse
Provenance du poisson : Norvège*

SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay (Vaud) 8.- le verre / 43.50 la bouteille
Petite Arvine (Valais) 9.- le verre / 49.50 la bouteille

JEUDI 28 MAI

Flan de chou pointu, ketchup aux champignons et mesclun

Filet de rumsteak, pommes de terre grenailles et courgettes
sautées

Nougat glacé noisette-myrrille

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 29 MAI

Gnuddi d'épinard, ricotta, condiment aux olives, tomates
cerises et concombre

Thon, crème de coco au curry, panisse et poêlée de pois
chiches, carottes et grenade

Finger feuilleté chocolat blanc et framboises

Provenance du poisson : Philippines

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Panna cotta d'asperge blanche, petits pois et noisettes

Paccheri, crème de brocoli et Gruyère

Dessert du jour