

# MENU BRASSERIE

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

## LUNDI 13 AVRIL

Velouté de lentilles corail et graines torrifiées

\*\*\*

Gigot d'agneau, pommes de terre grenailles et asperges vertes

\*\*\*

Flan aux noisettes, sauce chocolat

*Provenance de la viande : UK*

## MARDI 14 AVRIL

Panisse de pois chiches, pesto à l'ail des ours et asperges

\*\*\*

Saucisse de porc, jus aux oignons, côtes-de-bette et purée de patate douce

\*\*\*

Baba aux fruits exotiques

*Provenance de la viande : Suisse*

## MERCREDI 15 AVRIL

Tartare de saumon, vinaigrette à la pomme verte et livèche

\*\*\*

Lieu noir, sauce carotte-mangue et gnuddis aux épinards

\*\*\*

Dôme mousse chocolat au lait aux amandes et poire

*Provenance du poisson : Norvège*

*Provenance du poisson : Atlantique Nord-est*

## SUGGESTION VINS DU MOMENT

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

## JEUDI 16 AVRIL

Œuf mollet, salade frisée, coulis de poivrons, cecina et crème fumée

\*\*\*

Tajine de poulet, semoule de blé, légumes et pois chiches

\*\*\*

Éclair à la pomme et caramel

*Provenance de la viande : Espagne*

*Provenance de la viande : Suisse, France*

## VENDREDI 17 AVRIL

Bolognaise de poulpe, espuma de pommes de terre au Gruyère

\*\*\*

Sébasté, piperade, sauce crustacée et brocolis

\*\*\*

Mousse au chocolat noir et gianduja

*Provenance du poisson : Fao 27*

*Provenance du poisson : Fao 71*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Velouté de lentilles corail et graines torrifiées

\*\*\*

Croque-monsieur aux légumes

\*\*\*

Dessert du jour