

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 7	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Sauté de lapin aux olives <i>m)</i> Pommes de terre purée <i>m)</i> Tomate à la provençale <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Filet de rouget en infusion de verveine, poivrée <i>m)</i> Riz basmati <i>m)</i> Petits pois au curry <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
MARDI 8	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Gigot d'agneau rôti <i>m)</i> Sauce au thym Pommes frites <i>m)</i> Carottes à la ciboulette <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Joue de porc laquée au gingembre et à la citronnelle <i>m)</i> Tagliatelle aux légumes et basilic vert <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
MERCREDI 9	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Chipolata de porc <i>m)</i> Cornettes <i>m)</i> Aubergines et poivrons sautés <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Cabillaud torréfié aux épices <i>m)</i> sauce café <i>m)</i> Pomme vapeur <i>m)</i> Fonds d'artichauts barigoule <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
JEUDI 10	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Saltimbocca de dinde <i>m)</i> Sauce Marsale <i>m)</i> Gnocchi semoule gratinés <i>m)</i> Fenouil à l'italienne <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Brochette de bœuf sauce barbecue Pommes frites <i>m)</i> Brocoli <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
VENDREDI 11	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Gratin de fruit de mer <i>m)</i> Riz créole <i>m)</i> Courgettes aux herbes <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Millefeuille saumon avocat, fromage frais et poivrons <i>m)</i> Salade de mesclun tomate <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
SAMEDI 12	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Cuisse de poulet rôtie <i>m)</i> Sauce estragon <i>m)</i> Pommes boulangères <i>m)</i> Haricots verts et jaunes <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	Pas de spécialité
DIMANCHE 13	<ul style="list-style-type: none"> <i>m)</i> Sauté de veau Marengo <i>m)</i> Spätzli <i>m)</i> Gratin de côtes de bette <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	Pas de spécialité

m) Nouveau label : "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 : Cette appellation concerne tous les mets confectionnés sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés, parés, œufs, etc.) L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds de bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu