

" Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel de cuisine qui dispose de ces informations par écrit et pourra vous répondre immédiatement. "

MENUS MIDI

SPECIALITES

<p>LUNDI 15 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Blanquette de veau à l'ancienne <i>m)</i> Riz pilaw <i>m)</i> Courgettes sautées</p> <p>Frs 12.50</p>	<p><i>m)</i> Rösti à cheval <i>m)</i> Salade mêlée</p> <p>Frs 12.-</p>
<p>MARDI 16 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Pot-au-feu (bœuf ZF GE) <i>m)</i> Pommes vapeur <i>m)</i> Légumes pot-au-feu</p> <p>Frs 12.50</p>	<p><i>m)</i> Tranche de gigot grillée <i>m)</i> Sauce au thym <i>m)</i> Quinoa <i>m)</i> Poivrons sautés</p> <p>Frs 16.-</p>
<p>MERCREDI 17 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Rôti de porc au miel <i>m)</i> Pommes frites <i>m)</i> Mousseline de céleri aux deux pommes</p> <p>Frs 12.50</p>	<p><i>m)</i> Chili con carne <i>m)</i> Riz créole <i>m)</i> Crêpe au maïs <i>m)</i> Salade laitue et tomate</p> <p>Frs 14.-</p>
<p>JEUDI 18 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Emincé de foie de génisse au Porto <i>m)</i> Gnocchi de pommes de terre <i>m)</i> Côtes de bette provençale</p> <p>Frs 12.50</p>	<p><i>m)</i> Fricassée de crevettes et légumes sautés au curry vert <i>m)</i> Nouille chinoise</p> <p>Frs 16.-</p>
<p>VENDREDI 19 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Calamar à la provençale <i>m)</i> Risotto milanaise <i>m)</i> Emincé de fenouil</p> <p>Frs 12.50</p>	<p><i>m)</i> Couscous royal et sa garniture</p> <p>Frs 16.-</p>
<p>SAMEDI 20 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Cuisse de pintade rôtie <i>m)</i> Sauce aux bolets <i>m)</i> Cornettes <i>m)</i> Gratin de courge</p> <p>Frs 12.50</p>	<p>Pas de spécialité</p>
<p>DIMANCHE 21 OCTOBRE</p>	<p><i>m)</i> Carré d'agneau <i>m)</i> Sauce Diable <i>m)</i> Gratin dauphinois <i>m)</i> Chou frisé braisé</p> <p>Frs 12.50</p>	<p>Pas de spécialité</p>

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 et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu