

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 4 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Palette de porc fumée <i>m</i>) Pommes à l'anglaise <i>m</i>) Compote de rave <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Entrecôte de cerf <i>m</i>) et sa réduction de romarin <i>m</i>) Spätzli <i>m</i>) Purée de potiron à la noisette <p>Frs 16.-</p>
MARDI 5 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Sauté d'agneau à l'algérienne (irl) <i>m</i>) Couscous <i>m</i>) Légumes du couscous <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Tartiflette savoyarde <i>m</i>) Salade verte <p>Frs 14.-</p>
MERCREDI 6 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Tomme vaudoise panée <i>m</i>) Pommes vapeur <i>m</i>) Petits pois et carottes <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Filet de St-Pierre poêlé <i>m</i>) Sauce vierge <i>m</i>) Pommes nature <i>m</i>) Feuilles d'épinards aux pignons <p>Frs 16.-</p>
JEUDI 7 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Langue de bœuf <i>m</i>) Sauce aux câpres <i>m</i>) Riz pilaw <i>m</i>) Chou frisé braisé <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Bami goreng <i>m</i>) et sa garniture <p>Frs 16.-</p>
VENDREDI 8 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Filet d'omble meunière <i>m</i>) Pommes boulangères <i>m</i>) Fenouil à la provençale <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Carré d'agneau aux herbes <i>m</i>) Boulgour <i>m</i>) Mini-ratatouille à la niçoise <p>Frs 16.-</p>
SAMEDI 9 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Spaghetti à la bolognaise <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	Pas de spécialité
DIMANCHE 10 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Suprême de pintade <i>m</i>) Sauce au romarin <i>m</i>) Pommes rissolées à la provençale <i>m</i>) Gratin de courge <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 et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu