

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 23.04	<i>m'</i> Spaghetti bolognaise (F)  Frs 12.50	<i>m'</i> Steak de cheval <i>m'</i> Sauce poivre <i>m'</i> Pommes rissolées <i>m'</i> Pois mange-tout étuvés  Frs 16.-
MARDI 24.04	<i>m'</i> Sauté de lapin chasseur <i>m'</i> Pommes de terre nouvelles sautées <i>m'</i> Fonds d'artichauts julienne  Frs 12.50	<i>m'</i> Bami-goreng et sa garniture  Frs 16.-
MERCREDI 25.04	<i>m'</i> Saucisse de veau grillée <i>m'</i> Sauce bâlose Pommes de terre purée  Frs 12.50	<i>m'</i> Magret de canard au vinaigre de framboise <i>m'</i> Spätzli <i>m'</i> Mini ratatouille  Frs 16.-
JEUDI 26.04	<i>m'</i> Gigot d'agneau rôti au romarin <i>m'</i> Flageolets <i>m'</i> Tomate à la provençale  Frs 12.50	<i>m'</i> Escalope de saumon grillée <i>m'</i> Beurre au vin rouge <i>m'</i> Pommes nature <i>m'</i> Fenouil braisé  Frs 16.-
VENDREDI 27.04	<i>m'</i> Filet de perche meunière Pommes frites <i>m'</i> Brocoli en branche  Frs 12.50	<i>m'</i> Emincé de bœuf thaï <i>m'</i> Riz cantonais <i>m'</i> Légumes assortis  Frs 16.-
SAMEDI 28.04	<i>m'</i> Poulet basquaise Sauce basquaise <i>m'</i> Quinoa brunoise <i>m'</i> Laitue braisée  Frs 12.50	Pas de spécialité
DIMANCHE 29.04	<i>m'</i> Sauté de veau Marengo <i>m'</i> Gratin dauphinois <i>m'</i> Jardinière de légumes  Frs 12.50	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