

| | MENUS MIDI | SPECIALITES |
|------------------------|---|---|
| LUNDI 9 JUILLET | <i>m)</i> Sauté de canard aux chanterelles (F) <i>m)</i> Pommes fondantes <i>m)</i> Navets glacés Frs 12.50 | <i>m)</i> Steak de thon mariné à l'antillaise <i>m)</i> Colombo de légumes et patate douce Frs 16.- |
| MARDI 10 JUILLET | <i>m)</i> Osso bucco de veau brunoise <i>m)</i> Spätzli <i>m)</i> Gratin de chou-fleur Frs 12.50 | <i>m)</i> Carpaccio de bœuf Pommes frites <i>m)</i> Salade de jeunes pousses et oignons nouveaux Frs 16.- |
| MERCREDI 11 JUILLET | <i>m)</i> Piccata de poulet à la milanaise <i>m)</i> Spirales <i>m)</i> Laitue fermière Frs 12.50 | <i>m)</i> Tartare de saumon <i>m)</i> Toast et beurre Salade de pommes de terre Frs 16.- |
| JEUDI 12 JUILLET | <i>m)</i> Boulettes aux légumes <i>m)</i> Sauce curry <i>m)</i> Risotto <i>m)</i> Asperges vertes chaudes Frs 12.50 | <i>m)</i> Brochette d'agneau marinée aux épices <i>m)</i> Semoule verte <i>m)</i> Tomate à la provençale Frs 16.- |
| VENDREDI 13 JUILLET | <i>m)</i> Filet de féra meunière Pommes frites <i>m)</i> Epinards à l'italienne Frs 12.50 | <i>m)</i> Carré de porc rôti au miel <i>m)</i> Pommes de terre nouvelles <i>m)</i> Aubergines grillées marinées Frs 16.- |
| SAMEDI 14 JUILLET | <i>m)</i> Paupiette de lapin à la moutarde ancienne <i>m)</i> Polenta <i>m)</i> Haricots verts Frs 12.50 | Pas de spécialité |
| DIMANCHE 15 JUILLET | <i>m)</i> Carré d'agneau à la provençale <i>m)</i> Sauce au thym <i>m)</i> Gratin dauphinois 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