

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 16 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Blanquette de veau à l'ancienne (ZF/GE)</li> <li><i>m'</i> Riz pilaw</li> <li><i>m'</i> Courgettes sautées</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Rösti à cheval</li> <li><i>m'</i> Salade mêlée</li> </ul> <p>Frs 12.-</p>
MARDI 17 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Pot-au-feu (ZF/GE)</li> <li><i>m'</i> Pommes vapeur</li> <li><i>m'</i> Légumes pot-au-feu</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Tranche de gigot grillée</li> <li><i>m'</i> Sauce au thym</li> <li><i>m'</i> Quinoa</li> <li><i>m'</i> Poivrons sautés</li> </ul> <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
MERCREDI 18 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Rôti de porc au miel</li> <li>Pommes frites</li> <li>Mousseline de céleri</li> <li><i>m'</i> aux deux pommes</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Chili con carne</li> <li><i>m'</i> Riz créole</li> <li><i>m'</i> Crêpe de maïs</li> <li><i>m'</i> Salade de laitue et tomate</li> </ul> <p>Frs 14.-</p>
JEUDI 19 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Emincé de foie de génisse au porto</li> <li><i>m'</i> Gnocchi de pommes de terre</li> <li><i>m'</i> Côtes de bette à la provençale</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Fricassée de crevettes et légumes sautés au curry vert</li> <li><i>m'</i> Nouilles chinoises</li> </ul> <p>Frs 16.- Frs 21.- Grande portion</p>
VENDREDI 20 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Calamars à la provençale</li> <li><i>m'</i> Risotto à la milanaise</li> <li><i>m'</i> Emincé de fenouil</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Couscous royal</li> <li><i>m'</i> et sa garniture</li> </ul> <p>Frs 16.-</p>
SAMEDI 21 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Cuisse de pintade rôtie</li> <li><i>m'</i> Sauce aux bolets</li> <li><i>m'</i> Cornettes</li> <li><i>m'</i> Gratin de courge</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<p>Pas de spécialité</p>
DIMANCHE 22 oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m'</i> Carré d'agneau</li> <li><i>m'</i> Sauce Diable</li> <li><i>m'</i> Gratin dauphinois</li> <li><i>m'</i> Chou frisé braisé</li> </ul> <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</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