

# MENU DU JOUR

——— 02 AU 05 JUIN ———

## Entrées

Salade du marché  
ou  
Soupe froide de courgettes, sariette

## Plats

<b>Mardi</b>	<b>Travers de bœuf fondant</b> pommes de terre au paprika fumé
<b>Mercredi</b>	<b>Araignée de cochon grillée</b> couscous de légumes, tomates
<b>Jeudi</b>	<b>Escalope viennoise de dinde</b> salade de pommes de terre
<b>Vendredi</b>	<b>Pavé de saumon rôti</b> riz façon paella, jus de moules au citron

## Plat végétarien de la semaine

**Risotto aux tomates confites**  
grana padano, sauge

## Dessert

**Sérac de Pomy**, fraises au vinaigre de sureau, crumble noisettes

**Plat : 23**

**Entrée & Plat, Plat & Dessert : 29**

**Entrée & Plat & Dessert : 35**

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et Praline.

Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA (8.1%) et service compris

