

# MENU DU JOUR

——— 09 AU 12 JUIN ———

## Entrées

Salade du marché

ou

Crème de pomme de terre, mousse de lard

## Plats

**Mardi**

**Minute de volaille au curry rouge et lait de coco**  
riz, basilic thaï

**Mercredi**

**Hachis parmentier de bœuf**  
coulis de tomates

**Jeudi**

**Saumon teriyaki**  
pommes de terre grenailles aux oignons nouveaux

**Vendredi**

**Croustillant de joues et pieds de cochon**  
sauce à la graine de moutarde, chou croquant au ponzu

## Plat végétarien de la semaine

**Tomate farcie de ratatouille**  
gratinée à la mozzarella

## Dessert

**Clafoutis de cerises**, coulis de fraises

**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

