

CET HIVER, OUVERT 7 jours / 7 jours

LA SALADE DENT-DE-LION

CHF

Classique au lard et œuf dur

Salade dent-de-lion, lardons saisis au vinaigre de Xérès, tomate
Œuf dur et croûtons

Entrée uniquement 17.00
Plat 25.50

Basse-cour

Salade dent-de-lion, foies de volaille sautés, tomate, œuf dur et croûtons

Entrée uniquement 17.50
Plat 26.50

Nordique

Salade dent-de-lion, dés de saumon sautés et déglacés au vinaigre de Xérès,
Graines de sésame, tomate, œuf dur et croûtons

Entrée uniquement 17.50
Plat 26.50

LES AUTRES SUGGESTIONS

CHF

Potage aux asperges vertes

Croûtons de pain

Entrée uniquement 8.50

Boudin noir grillé aux pommes fruits

Pommes-de-terre écrasées, marrons au caramel, compotée d'oignons au cumin

29.50

Rognons de veau sautés à la moutarde gros grains

Röstis maison, mûlée de légumes

31.00

POUR FINIR EN DOUCEUR

Véritable baba au rhum brun

Crème fouettée

13.00

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

LUNDI
20 mars

Papardelle à la crème de safran et jambon cru du pays
Petite salade verte

21.00

MARDI
21 mars

Couscous au poulet et merguez
Semoule de blé dur, légumes et pois chiches

21.00

MERCREDI
22 mars

Filet de truite des fjords rôti, sauce vierge
Riz aux légumes

21.00

JEUDI
23 mars

Sauté de bœuf aux carottes
Ecrasée de pommes de terre à l'ail

21.00

VENDREDI
24 mars

Filets de perches façon meunière, sauce tartare
Pommes de terre frites
Salade verte

24.00

SAMEDI
25 mars

Entrecôte de bœuf parisienne grillée, sauce béarnaise
Viande entremêlée à fibres longues. Riche en mâche et goût.
Pommes de terre frites et mûlée de légumes

26.50