



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Menu du 21 au 25 octobre

Lundi 21

Potage du jour

ou

Buffet de salades

Bouilli de boeuf

ou

Emincé d'agneau du Cotterg

Prix 17.-

Dessert du jour :

Gâteau aux pêches 3.-

Mardi 22

Potage du jour

ou

Buffet de salades

Poulet à l'estragon

ou

Croûte aux champignons

Prix 17.-

Dessert du jour :

Tatin aux coings 3.-

Mercredi 23

Pas de menu du jour

Le Café est ouvert

6h30 à 11h00

Jeudi 24

Potage du jour

ou

Buffet de salades

Côtelette de porc

ou

Lasagne au four

Prix 17.-

Dessert du jour :

Tiramisu 3.-

Vendredi 25

Potage du jour

ou

Buffet de salades

Poisson du marché

ou

Civet de cerf

Prix 17.-

Dessert du jour :

Tarte aux pommes 3.-

