

Lundi	Menus de la semaine du 11 au 15 février 2019	Mardi
Salade de betteraves rouges crues   Minute de volaille au citron vert et fines herbes Riz créole, bâtonnets de carottes   Crème prise au café 	Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Soupe au vin à la valaisanne, julienne de viande séchée  Tendron de veau à la moutarde Spaghetti et fonds d'artichauts aux petits légumes  Brownies maison
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Croûte aux champignons Escalope de saumon lardée Pommes de terres fumées Ratatouille  Savarin au rhum	Quiche aux poireaux Emincé de dinde aux champignons Farfalles et duo de brocoli et choux fleur Tiramisu	Salade verte déguisée   Les perches fraîches du vendredi, sauce tartare Pommes natures persillées Laitue braisée   Parfait glacé à la fée verte 

Carte des mets

Le plat Fourchette verte 	Emincé minute de bœuf à l'échalote, spaghetti complets et flan de courge 	15.-
Le plat Découverte (Sénégal)	Mafé de veau aux cacahuètes. Légumes racines et graines de blé 	19.-
Le plat de saison	Moules marinières, pommes frites et salade verte  	22.-
Le plat Signature	Entrecôte gratinée (180g) au véritable beurre café de Paris, pommes frites à l'ancienne et PPC servis dans leur boîte - Salade en entrée 	29.-
Le plat végétarien 	Galette végétarienne maison, garniture Fourchette verte 	16.-
La suggestion du jour	Vous sera proposée lors de votre visite	Prix du jour

 Sans gluten  Sans lactose En cas d'allergie alimentaire, nous vous remercions de nous avertir afin d'aménager votre menu.

Provenance des viandes* : Agneau : Nouvelle-Zélande / Cheval : USA-Canada / Bœuf, porc, veau : Suisse / Poulet : Argentine (peut contenir des traces d'hormones) / Chasse : Autriche, Argentine

Provenance des poissons* : Perche : Pologne / Truite : France, Italie / Lieu noir : Danemark / Daurade : Italie, France / Saumon : France, Ecosse, Norvège / Sandre : Suède ou Estonie

* sous réserve de modifications