





















Lundi	Menus de la semaine du 14 au 18 octobre 2019	Mardi
Raviolis de chevreuil sur une crème de courge Côte de porc au poivre vert Risotto de céréales et géométrie de légumes Coupe Vermicelles 	Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Salade et foies de volailles au vinaigre de Xérès   Rôti de dinde, sauce au Grand- Marnier Pomme mousseline Piccata d'épinards en branches Gâteau opéra, coulis de mangue
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Waldorf   Civet de cerf(E-U) Spaetzli aux noisettes Poire au vin rouge et choux de Bruxelles Crème brûlée 	Croûte aux champignons Spaghetti de blé dur et de légumes aux crevettes, ail et citron  Flan au caramel 	Saumon Gravad lax, sauce miel- moutarde   Escalope de porc pannée Pommes country Mousseline de céleri pomme Compote de pommes, crème glacée caramel 

Carte des mets

Le plat Fourchette verte	Darne de saumon pochée au court bouillon au curcuma, allumettes de courge et courgettes, pommes grenailles  	15.-
Le plat Découverte (Nouvelle-Zélande)	Médailon de porc à la crème de kiwi au gingembre et purée de patates douces 	19.-
Le plat de saison	Burger de cerf maison, spaetzlis frits <i>Avec supplément de fromage d'Anniviers +4.-</i>	28.-
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 coin Végé	Galette végétarienne maison, garniture Fourchette Verte 	16.-
	Fallafels maison, sauce aigre douce, salade verte, sauce exotique  	15.-
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 : Irlande / Truite : France, Italie / Lieu noir : Danemark / Daurade : Italie, France / Saumon : France, Ecosse

* sous réserve de modifications