
























Lundi	Menus de la semaine du goût	Mardi
Cocktail et antipasti   Lasagne al forno Coupe vermicelles 	du 16 au 20 septembre 2019 Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Feuilleté aux champignons Civet de cerf Choux rouges, pommes aux airelles et spaetzli maison Ile flottante 
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Spaghettis de courgettes en crudité, sauce citron-ail   Demi poulet grillé, pommes frites et endive braisée  Gâteau moelleux au chocolat	Croûton de chèvre chaud au miel  Pot-au-feu traditionnel, sauce gribiche   Sorbet damassine (+2.- arrosé)  	Tzaziski  Dos de cabillaud à l'orange en papillote de petits légumes Blé gourmand Tentation d'Eve

Carte des mets

Le plat Fourchette verte 	Poke bowl au saumon cru mariné au sésame, assortiment de salades et riz basmati en accompagnement  	15.-
Le plat Découverte (Nouvelle-Zélande)	Bar en croûte de sel, aumônière de chou frisé et pomme de terre fumée 	19.-
Le plat de saison	Roastbeef froid d'entrecôte, sauce tartare, pommes frites et salade verte  	26.-
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 	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.