






















Lundi	Menus de la semaine du 24 au 28 février 2020	Mardi
Salade de céleri rémoulade aux noix  	Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Salade de lentilles Beluga aux petits légumes  
Brochette de gambas à la citronnelle Nouilles thaï sautées aux légumes 		Salpicon de poulet à l'estragon Riz créole garni de légumes 
Pana cotta et coulis de fruits 		Carac
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté aux champignons Côte de porc, sauce charcutière Pomme mousseline Carottes Vichy 	Crème de légumes Aiguillette de bœuf en roastbeef, sauce tartare Pommes frites et salade verte en accompagnement 	Terrine de canard au Porto Pavé de lieu noir, beurre blanc à la provençale Pommes natures Colrave aux fines herbes 
Bavarois à la vanille, sauce chocolat noir 	Pommes en compote, crème vanille, sablé	Salade d'ananas au lait de coco et Malibu  

Carte des mets

Le plat Fourchette verte 	Magret de canard dégraissé au poivre vert, pommes fondantes et quartiers d'artichauts  	15.-
Le plat Découverte (Gruyère)	La soupe de chalet	19.-
Le plat de saison	Souris d'agneau 24h (IR) sur lit de polenta moelleuse et tronçons de carottes en sauce, salade verte en entrée 	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