

Lundi	Menus de la semaine	Mardi
Salade de betteraves rouges crues   Le vrai pot au feu, ses légumes et pommes de terre   Gâteau aux pruneaux	du 3 au 7 décembre 2018 Formule à 22.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 12.-	Petit plat valaisan  Gambas sautées à l'aigre-doux Nouillettes chinoises aux légumes  Mousse de châtaignes et chocolat blanc 
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles Beluga   Emincé de bœuf à l'échalote Jardinière de légumes Purée à la fourchette  Bavarois vanille et coulis de fruits 	Terrine de fromage blanc aux fruits secs Filet de poulet pané à la noix de coco, sauce au curry Jaipur Riz à la somalienne Ananas rôti  Gâteau du Vully	Croissant au jambon et bouquet de rampon Filets de perche meunière Pommes allumettes Haricots verts aux fines herbes  Eclair au chocolat

Carte des mets

Le plat Fourchette verte 	Roesti farci à la courge, œuf au plat et salade verte en accompagnement	 	15.-
Le plat Découverte (Ile de la Réunion)	Pavé de thon grillé sauce aux Z'habitants, purée d'igname safranée et dés de courgettes sautées		19.-
Le plat de saison	Filet de bœuf sauté aux morilles, pommes croquettes, gratin de cardons et salade verte en entrée		39.-
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 : Irlande / Truite : France, Italie / Lieu noir : Danemark / Daurade : Italie, France / Saumon : France, Ecosse

* sous réserve de modifications