






















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

## Carte des mets

|   |  |   |              |
|---|--|---|--------------|
| <b>Le plat Fourchette verte</b>  | Roesti farci à la courge, œuf au plat et salade verte en accompagnement  |   | 15.-         |
| <b>Le plat Découverte (Ile de la Réunion)</b>   | Pavé de thon grillé sauce aux Z'habitants, purée d'igname safranée et dés de courgettes sautées  |    | 19.-         |
| <b>Le plat de saison</b>  | Filet de bœuf sauté aux morilles, pommes croquettes, gratin de cardons et salade verte en entrée   |   | 39.-         |
| <b>Le plat Signature</b>  | Entrecôte gratinée (180g) au véritable beurre café de Paris, pommes frites à l'ancienne et PPC servis dans leur boîte - Salade en entrée |    | 29.-         |
| <b>Le plat végétarien</b>        | Galette végétarienne maison, garniture Fourchette Verte  |   | 16.-         |
| <b>La suggestion du jour</b>  | 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