Menu

PLATS DU JOUR
17.00

18 au 22 octobre 2021

LUNDI

Lasagnes de saumon aux épinards
Salade mêlée

MARDI

Bœuf bourguignon
Gratin dauphinois
Étuvée de carottes

MERCREDI

Émincé de poulet à la Zurichoise
Riz Blanc
Flan de petits pois

JEUDI

Poisson selon arrivage du jour
Cornettes au citron
Tombée de poireaux

VENDREDI

Saucisson au Gamay
Pommes fondantes
Lentilles du Puy

#trajets

le croque note

Prix en Chf, TVA 8% comprise.

Carte

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Salade césar	19.–
Médaillon de sanglier à la forestière	24.–
Vermicelles de marron	5.50

MENUS POUR LES PETITS

Enfants jusqu'à 12 ans

Demi plat du jour ou demi pâtes à choix	12.–

#trajets

NOTRE CARTE DE SAISON

ENTRÈE

Salade verte	5.–
Salade mêlée	5.50
Assiette de crudité -Petite	9.50
-Grande	13.50
Tulipe de gambas poêlées sauce thaï	19.–
Salade de poulet sauté sauce soja	19.–
Salade de calamars poêlés à la provençale	19.–
Salade de de nems végétariens	19.–
Salade de brochettes yakitori	19.–

PLATS

Omelettes diverses (frites, salades)	14.–
Tagliatelles aux vongoles et curry vert	19.50
Cannellonis au bœuf gratinés	19.50
Tortellinis aux bolets	19.50
Filets de loup au beurre blanc	24.–
Entrecôte parisienne (beurre maison, poivre, champignons)	24.–
Suprême de pintade aux pommes	24.–

DESSERTS

Desserts selon l'ardoise	6.50
Farandole de desserts	8.50
Café gourmand	6.50
Boule de glace	2.50

le croque note

Prix en Chf, TVA 8% comprise.