

MENUS DE LA SEMAINE (27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre)

	<b>Végétarien</b>	<b>Poisson</b>	<b>Brasserie</b>
Lundi 27 septembre	Cannelloni Ricotta, épinards Coulis de tomate Salade de carottes et noix  CHF 12.-	Pavé de colin (Atlantique Nord-est) en croûte d'herbes Céréales Courgettes sautées  CHF 14.-	Goulasch de bœuf (Suisse) Pâtes au beurre Petits pois aux oignons grelots  CHF 16.-
Mardi 28 septembre	Crêpe au fromage gratinée Salade de crudités et graines de tournesol  CHF 12.-	Pavé de thon (Océan Pacifique) Grillé au beurre rouge Ébly Julienne de légumes  CHF 16.-	Viennoise de porc (Suisse) Sauce moutarde Pommes de terre grenaille sautées Haricots verts  CHF 14.-
Mercredi 29 septembre	Émincé de soja grillé Poêlée de légumes croquants Salade mêlée  CHF 12.-	Lieu noir (Atlantique Nord-Est) Sauce citron Riz créole Fenouil confit  CHF 14.-	Mijoté de dinde (France) forestière Gratin de blettes Polente crémeuse  CHF 16.-
Jeudi 30 septembre	Nuggets de légumes Salade de lentilles et pois chiches Sauce moutarde  CHF 12.-	Filet de merlu du cap (Atlantique Nord-Ouest) meunière Boullgour au citron Brocoli vapeur  CHF 14.-	Magret de canard (France) Sauce miel et épices Nouille Wok de légumes  CHF 16.-
Vendredi 1 <sup>er</sup> octobre	Spaghetti Primavera Champignons, poivrons, oignons, tomates, brocoli Salade verte  CHF 12.-	Dos de cabillaud (France) Sauce hollandaise Basmati Épinards en branche  CHF 16.-	Boulettes d'agneau (Irlande) en tajine Légumes du bouillon Semoule fine  CHF 14.-

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'éventuels allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers