

L'ASSIETTE DU JOUR

26.00

Lundi 20 mai

Rôti de veau (1) cuisson basse température, jus aux olives
Chou romanesco, pommes Darphin

Mardi 21 mai

Dos de cabillaud (1), en croûte d'herbes fraîches
Purée de petits pois, riz parfumé

Mercredi 22 mai

Paillard de dinde (2), grillé, sauce citron
Salade de roquette, pomme purée à l'huile d'olive

Jeudi 23 mai

Côte d'agneau rôti (5), jus au thym
Focaccia aux légumes grillés

Vendredi 24 mai

Filets de perches meunières (12)
Légumes verts, pommes frites

LES SUGGESTIONS DE SAISON

	Entrée	Plat
Gaspacho Andalou	14.00	
Tartare de bœuf (1) au couteau , ail des ours, moutarde en grain, salade verte et pommes frites	22.00	31.00
Club sans pain à la volaille (1) , salade de haricots verts		27.00
Taboulé de quinoa au citron vert , crevettes géantes grillées (6)	24.00	34.00
Œufs brouillés aux courgettes grillées et basilic		21.00

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Entrecôte de bœuf Black Angus (6) , jus de veau Légumes grillés, pommes frites	48.00
Emincé de veau (2) , aux tomates et basilic Méli-mélo de légumes de saison, riz parfumé	42.00
Burger de volaille (1) , duxelle de champignons et parmesan, salade verte, pommes frites	28.00

Pour plus d'information sur les allergènes dans vos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.
For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

Origine des viandes : Suisse(1) – France(2) – Allemagne(3) – Nouvelle Zélande(4) – Irlande(5) – Uruguay(6)

Origine des poissons : Atlantique Nord(1) – Ecosse(2) – Méditerranée(3) – Pacifique(4) – France(5)
Atlantique Nord Est(6) – Espagne(7) – Canada(8) – Islande(9) – Chine(10) – Vietnam (11) – Estonie(12) – Grèce(13)

Jours et horaires de fonctionnement établissement
Du lundi au vendredi horaire de 9h30 à 19h00*, le jeudi de 9h30 à 20h30* - le samedi de 9h30 à 18h*
Ouverture de la cuisine chaud/froid*
Du lundi au vendredi horaire de 11h30 à 18h, le jeudi de 11h30 à 20h et le samedi de 11h30 à 17h45