

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Gravelax de saumon (NOR) maison aux agrumes
- ~ Buns maison toasté
- ~ Guacamole d'avocats, vinaigrette de mangue
- ~ Saladine de roquette

Lundi 23 Juin :

- ~ Saucisson vaudois (CH) servi tiède à la moutarde à l'ancienne
- ~ Pomme de terre vinaigrette
- ~ Tartine fraîcheur
- ~ Tuiles dentelles à l'ail des ours

Mardi 24 Juin :

- ~ Porco (CH) tonnato du Chasseron
- ~ Câpres, zest de lime
- ~ Pommes frites du la région
- ~ Salade du moment

Mercredi 25 Juin :

- ~ Aiguillette de poulet (CH) en croûte, sauce curry et ananas
- ~ Pommes de terre wedges maison
- ~ Brocoli aux amandes
- ~ Saladine de tomates au basilic

Jeudi 26 Juin :

- ~ Croustillant d'agneau (CH) en feuille de brique aux épices et mendiants
- ~ Légumes tajines
- ~ Semoule couscous aux raisins de Corinthe
- ~ Saladine de choux pointus

Vendredi 27 Juin :

- ~ Pastéis de Bacalhau (Beignets de morue portugais)
- ~ Coulis de poivrons grillés
- ~ Poêlée d'aubergines aux herbes
- ~ Salade de Mesclun, tomates, olives noires et oignons rouges

Provenance des viandes et poissons

Bœuf : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

Poulet : Suisse

Poisson : Suisse, France ou pays de l'Est

La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivée et la saison