

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Croustillants de chèvre au miel, menthe et mendiants
- ~ Salade de crudités du moment
- ~ Vinaigrette aux miel et épices
- ~ Tuiles dentelles

Lundi 21 Juillet :

- ~ Meat balls de veau (CH) aux épices
- ~ Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
- ~ Biseaux de courgettes
- ~ Saladine du moment

Mardi 22 Juillet :

- ~ Piccata de porc (CH) maison, sauce de tomates fraîches
- ~ Polenta moelleuse au parmesan et sa tuile
- ~ Mini ratatouille moderne
- ~ Saladine d'endives aux noix et pommes fruits

Mercredi 23 Juillet :

- ~ Burger de veau (CH) grand-mère
- ~ Lard sec, duxelles de champignons, ketchup maisons, oignons confits
- ~ Frites de Patate douce tricolore
- ~ Saladine du moment

Jeudi 24 Juillet :

- ~ Carpaccio de bœuf (CH), vinaigrette d'ail de ours
- ~ Saladine de roquette, tomate cherry
- ~ Copeaux de parmesan
- ~ Frites de la région Lémanique

Vendredi 25 Juillet :

- ~ Gravelax de saumon maison aux agrumes
- ~ Buns feuilleté aux sésames noires
- ~ Tzasiki de concombre à la menthe
- ~ Vinaigrette d'agrumes et saladine

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'arrivage et la saison