

Les midis de la semaine

Cuisine fraîcheur, produits biologiques ou biodynamiques, service rapide et sympa.
Viande et végétarien.

Lundi 19 juillet

Salade de bœuf bouilli



Brisures de meringues
Boule de glace framboise

Salade de concombres à la feta et pastèque



Brisures de meringues
Boule de glace framboise

Mardi 20 juillet

Emincé de bœuf au paprika
Riz cantonnais



Boule de glace fraise et crème fouettée

Rouleaux de printemps, jus au soja
Riz cantonnais



Boule de glace fraise et crème fouettée

Mercredi 21 juillet

Tranche de porc grillée
sur lit de salades assorties
Pommes rissolées



Tarte meringuée aux petits fruits

Assiette de crudités
et toast à l'avocat



Tarte meringuée aux petits fruits

Jeudi 22 juillet

Roast-beef, sauce tartare
Pommes frites maison



Petit tiramisu à la framboise

Omelette au fromage de la ferme
et fines herbes
Pommes rissolées



Petit tiramisu à la framboise

Vendredi 23 juillet

Tagliatelle au saumon sauvage



Tarte en bande aux abricots

Tagliatelle aux petits légumes
et tomates séchées



Tarte en bande aux abricots

Proposition du jour : entre fr. 17.– et 21.–
Dessert : entre fr. 5.– et 8.–