

# MENU DU JOUR

Mardi 7 juillet 2020

Velouté froid de courgettes  
& fromage frais aux herbes • 14



Risotto d'épeautre, aubergines rôties  
& sot-l'y-laisse de volaille • 26



Dessert de notre vitrine • 8  
Ou dessert à la carte

## ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Velouté froid de courgettes  
& fromage frais aux herbes • 14



Risotto d'épeautre, aubergines rôties  
& sauce Teriyaki • 23



Dessert de notre vitrine • 8  
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'**élevages du pays**

# MENU DU JOUR

**Mercredi 8 juillet 2020**

Fines tranches de **betteraves**, copeaux de **Gruyère**  
d'alpage & moutarde à l'abricot • 14



**Bœuf braisé en cocotte**, pommes grenailles aux  
cébettes & épinards • 26



Dessert de notre vitrine • 8

Ou dessert à la carte

## ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Fines tranches de **betteraves**, copeaux de **Gruyère**  
d'alpage & moutarde à l'abricot • 14



**Pommes grenailles** aux cébettes, **salade d'épinards**  
& oignons doux • 22



Dessert de notre vitrine • 8

Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'élevages **du pays**.

# MENU DU JOUR

**Jeudi 9 juillet 2020**

**Crèmeux de champignons du pays, œuf bio parfait  
& chips de carottes • 16**



**Blanquette de volaille de la Gruyère & riz  
complet aux légumes du moment • 24**



**Dessert de notre vitrine • 8**  
Ou dessert à la carte

## ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

**Crèmeux de champignons du pays, œuf bio parfait  
& chips de carottes • 16**



**Riz complet aux légumes du moment, tofu  
& pousses de soja • 22**



**Dessert de notre vitrine • 8**  
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de lacs ou piscicultures suisses et les viandes d'élevages du pays.

# MENU DU JOUR

## Vendredi 10 juillet 2020

**Gaspacho de tomates à la framboise bio, mozzarella  
vaudoise & basilic • 15**



**Poisson du pays rôti, millet aux petits pois  
& émulsion parfumée à la verveine • 27**



**Dessert de notre vitrine • 8**  
Ou dessert à la carte

### ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

**Gaspacho de tomates à la framboise bio, mozzarella  
vaudoise & basilic • 15**



**Millet aux petits pois, émulsion à la verveine  
& diverses pousses • 22**



**Dessert de notre vitrine • 8**  
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de lacs ou piscicultures suisses et les viandes d'élevages du pays.