

MENU DU JOUR DU LUNDI AU VENDREDI MIDI



Lundi 11 mars

Velouté de petits pois
Ou
Salade de volaille à l'ananas
//
Lasagne bolognaise et roquette
Ou
Pavé de Saumon laqué Teryaki
Riz parfumé
Ou
Assortiment de Sushi
//
Cheese Cake

Mardi 12 mars

Salade Caesar
ou
Soupe Tom Yum Goong (crevettes)
//
Attriaux de Porc sauce marchand de vin
Tagliatelles
Ou
Bœuf sauté au gingembre
Riz parfumé
Ou
Assortiment de Sushi
//
Tarte au citron meringuée


Mercredi 13 mars

Ramequin au fromage
Ou
Salade de calamar au basilic Thaï
//
Steak de Bœuf chasseur, sauce poivre vert
Gnocchi
Ou
Emincé de Poulet au curry jaune et lychee
Riz Parfumé
ou
Assortiment de Sushi
//
Gâteau au chocolat, crème Anglaise

Jeudi 14 mars

Tartare de saumon à l'aneth
Ou
Rouleaux de Printemps sauce aigre douce
//
Rôti de veau aux tomates confites et romarin,
Purée de pommes de terre
Ou
Cuisse de Grenouilles sautées à l'ail et basilic Thaï
Riz parfumé
Ou
Assortiment de Sushi
//
Tarte Tatin

Vendredi 15 mars

Gratin de courgette au chèvre
Ou
Salade mélée version Thaï
//
Burger au cabillaud en croûte de Panko
Sauce Béarnaise frites
Ou
Agneau mijoté au curry vert
Riz parfumée 
Ou
Assortiment de Sushi
//
Mochis Glacé mangue glace thé vert

Plat unique CHF 19.50-

Entrée, plat ou plat, dessert CHF 23.-

Menu complet 3 plats CHF 29.-



Plat végétarien de la semaine

Riz sauté aux fruits secs, pack-choï,
Légumes et curcuma
CHF 18.-