

Menu du jour avec entrée : Fr. 18.00
Plat à l'emporter : Fr. 14.00 (sans entrée)

Réservation obligatoire pour les repas sur place jusqu'à 10h00 au 027 324 80 67

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Standard	Tartare de bœuf Pommes frites Toast	Emincé de poulet au curry et lait de coco Riz basmati Légumes du moment	Spécialité Ukrainienne Filet mignon de porc aux champignons Sarasin Légumes du moment	Rack de porc en basse température Sauce moutarde et miel Tagliatelles Carottes persillées	Filet de truite Sauce au vin blanc Pommes vapeur
Végétarien	Tartare de légumes Pommes frites toast	Salade malakoff	Feuilles de vignes à l'aneth Légumes du moment	Tofu aux légumes Riz	Rosti, tomate et œuf au plat

Suggestions et desserts du chef

Selon disponibilité des stocks et affichage sur place.

Également disponibles à l'emporter

Selon disponibilité des stocks, liste non exhaustive :

Spaghettis bolognaiseFr. 7.50	Poulet crispy* Fr. 8.00	Saladine du moment*Fr. 2.50
Sandwich (grand)Fr. 4.50	Portion de frites* Fr. 4.00	Dessert (tarte, compote ou autre)Fr. 3.00
Sandwich (petit)Fr. 2.50	Croque-Monsieur Fr. 3.50	Barre de chocolat*dès Fr. 1.20
Hamburger, frites*Fr. 8.00	Assiette de viande séchée Fr. 12.50	
Kebab*, frites*Fr. 6.50	Salade composée du jour dès Fr. 6.50	

Fourchette verte est un label santé décerné aux restaurants qui proposent un plat du jour équilibré en respectant les critères de la pyramide alimentaire suisse.

Notre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain, selon le label **Cuisinons notre région**, en partenariat avec Fourchette verte.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond PAS aux exigences du label. Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons économiques et/ou sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc parfois à des fonds et bouillons prés cuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label.



Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.