

Menu gourmand de la semaine

Menu à Fr. 49.—

Le salpicon de thon rouge à la coriandre et pousses d'herbettes

La rosace de filet d'agneau aux Shiitake légèrement crémés

Les tagliolinis au beurre

Le plateau de fromage

ou

Le chariot de desserts

Notre sélection de vins

Vin blanc

*Domaine du Bec d'Or
Mont Sur Rolle Grand Cru*

La bouteille Fr. 45,00

Le verre Fr. 6,70

Vin rosé

*Domaine de Caseneuve
Côtes de Provence*

La bouteille Fr. 45,00

Le verre Fr. 6,70

Vin rouge

*Devin 2010
Domaine de La Deviniere
W&L Creteigny*

La bouteille Fr. 55,00

Le verre Fr. 7,80

Lunch de la semaine du 14 au 18 mai 2012

Avec entrée à Fr. 29.— Sans entrée à Fr. 24.—

Lundi

Cocktail d'écrevisses

*Emincé de volaille à la citronnelle,
coriandre champignons chinois et pousse de soja*

Salade mixte

Mardi

Salade panachée

Tournedos beurre maître d'hôtel

Pommes rissolées

Légumes au beurre

Mercredi

Tomme de Gruyère poêlée

*Filet Royale de Cabillaud à la
vapeur, émulsion tomate et basilic*

Riz Créole

Salade mêlée

Jendredi

Ascension fermé

Vendredi

Avocat vinaigrette

*Filets de perches poêlés
au beurre blanc citronné*

Pommes frites

Salade mêlée

L'émincé de volaille au curry à Fr. 24.—

Le steak garni à Fr. 29.—