








MENU DU JOUR

2 au 6 septembre

Midi en semaine, plats servis avec une salade verte en entrée

Dos de lieu noir, risotto aux petits pois		25.-
Hachis parmentier au bœuf Hérens (CH)		22.-
Cassolette gourmande de rognons de veau aux champignons (CH)		28.-
Tajine de légumes, semoule couscous	 	19.-
Roastbeef froid, pommes frites maison, sauce tartare (CH)		32.-
Entrecôte parisienne, pommes frites maison, sauce tartare (CH)		32.-

PLATS À EMPORTER (10% DE REMISE)

Menu Business 59.-

Thon tataki au sésame, algues Wakamé, légumes pickles

* * * * *

Magret de canard aux framboises, pommes purée

* * * * *

Mousse marron en cappuccino

Nos desserts et glaces artisanales



Végétarien



Spécialité

