

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" établis par la Fédération Romande
Des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

MENU DU JOUR

Mardi 12 Novembre

Entrée : Arancini au pesto de roquette

Plat : Boulettes de bœuf au épices / Sauce oriental
Légumes / Couscous

Mercredi 13 Novembre

Entrée : Tarte Flambée

Plat : Mijoté de porc à la moutarde / Pomme purée
Chou blanc braisé

Jeudi 14 Novembre

Entrée : Salade d'endive / pomme / noix

Plat : Poulet à l'estragon / Riz Pilaf
Carottes glacées

Vendredi 15 Novembre

Entrée : Soupe à la courge et lait de coco

Plat : Tagliatelles aux gambas / Sauce au safran
Légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Tarte à la courge et sirop d'érable / Forêt noir

Plat du jour 19.50

Entrée + plat du jour 22.50.-

Plat du jour + dessert 22.50.-

Entrée + plat du jour + dessert 25.50.-

Café avec le menu du jour 2.-

l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label*

Bon appétit !

La liste des plats du jour sur nos médias sociaux :
www.cafedelaplace.ch www.facebook.com/www.cafedelaplace.ch