

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 17 Septembre

Entrée : Arancini au basilic / sauce tomate

Plat : Emincer de poulet au citron / Gnocchi au parmesan
Légumes

Mercredi 18 Septembre

Entrée : Gaufre de courgette / crémeux de mozzarella

Plat : Emincer de bœuf au porto / Polenta Bramata
Légumes

Jeudi 19 Septembre

Entrée : Samossa aubergine et canard confit

Plat : Poulet coco citronnelle / Riz basmati
Légumes sautés

Vendredi 20 Septembre

Entrée : Chèvre chaud / Miel / Thym

Plat : Risotto à la truite fumée et citron confit
Pesto de courgette

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Flan au caramel / Clafoutis aux cerises

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