

MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	sur place / à emporter CHF 17.50 / 12.- potage ou entrée CHF 2.50 dessert CHF 3.00	CHF 17.50 / 12.-	CHF 17.50 / 12.-
lundi, 28 novembre 2022	Brisolée Avec châtaignes, raisins, charcuterie (CH), fromage et pain	Pavé de saumon grillé (Label rouge/IE) Sauce aux agrumes Riz vénéré Mousseline de panais et carottes	Cheesecake au chèvre et carottes (fond avec crackers) Petit bol de lollo Vinaigrette balsamique et noix
mardi, 29 novembre 2022	Boutefas poché (CH), moutarde Pommes de terre savoyarde Chou frisé braisé	Crevettes sauvages (ARG) poêlées Nouilles mie Légumes asiatiques	Biryani végétarien Riz à la cardamome Champignons, courgettes, raisins secs, petits pois, poivrons, ail, gingembre et amandes en bâtonnet Sauce yahourt
mercredi, 30 novembre 2022	Langue de veau pochée (CH) Sauce aux câpres Riz pilaf Carottes glacées	Jambonneau (CH) au porto Gratin dauphinois Laitue braisée	Petite courge butternut farcie (lentilles noires, oignon, ail, fenouil, pomme Granny Smith, noisettes, persil) Risotto d'épeautre
jeudi, 1 décembre 2022	Filet de carrelet au four (Atlantique nord-est/MSC) Sauce beurre blanc à la citronnelle Pommes de terre nature Mélange de légumes grillés	Blanquette de veau emmentaloise Papardelles au safran Bâtonnets de carottes et poireaux	Hachis Parmentier végétarien Tofu fumé haché, carottes et pommes de terre Salade de rampon
vendredi, 2 décembre 2022	Ragoût de lapin (HU) à la tomate séchée Polenta aux olives Radis-bière en bâtonnet	Confit de canard (FR) et son jus Pommes de terre saladaise Haricots verts* aux échalotes	Club sandwich végétarien (avocat, œuf dur, tomate et roquette) Mayonnaise maison mangue et curry Pommes de terre épicées en quartier

du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON
	sur place CHF 21.50 à emporter CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-
	Escalope de poulet (CH) à la moutarde Mousseline de pommes de terre et céleri Brocoli* aux noix de pécan	Soupe du chalet (Gruyère AOP, poireaux, oignons, carottes, pommes de terre, cornettes et pousses d'épinards)

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

commande à emporter 24h à l'avance directement auprès du restaurant (vendredi pour lundi)
retrait de la commande entre 10h30 - 11h30, à l'entrée du restaurant

MENUS DU WEEK-END

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	plat du jour CHF 17.50 potage ou entrée CHF 2.50 dessert CHF 3.00	CHF 17.50	CHF 17.50
samedi, 3 décembre 2022	Hachis Parmentier (CH) Salade de saison	Petit salé (CH) aux lentilles corail Paysanne de carottes et céleri	Croûte aux champignons Salade d'endives Julienne de courge et girolles de Tête de Moine (AOP)
dimanche, 4 décembre 2022	Magret de canard (FR) à l'orange Pommes de terre rissolées Haricots verts* aux échalotes	Petit salé (CH) aux lentilles corail Paysanne de carottes et céleri	Croûte aux champignons Salade d'endives Julienne de courge et girolles de Tête de Moine (AOP)
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF		
	sur place CHF 21.50	CHF 19.50	
	Escalope de poulet (CH) à la moutarde Mousseline de pommes de terre et céleri Brocoli* aux noix de pécan	Soupe du chalet (Gruyère AOP, poireaux, oignons, carottes, pommes de terre, cornettes et pousses d'épinards)	

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch