

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 19.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Sauté de lapin <i>m'</i> Sauce aux olives <i>m'</i> Risotto <i>m'</i> Laitue étuvée <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Pavé de bœuf Maître d'hôtel Pommes frites <i>m'</i> Haricots verts <p>Frs 16.-</p>
MARDI 20.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Pot-au-feu (ZF) <i>m'</i> Pommes vapeur <i>m'</i> Légumes pot-au-feu <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Filet de lieu jaune à la diable <i>m'</i> Riz pilaw <i>m'</i> Feuilles d'épinards <p>Frs 16.-</p>
MERCREDI 21.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Gigot d'agneau rôti <i>m'</i> Sauce au romarin <i>m'</i> Flageolets <i>m'</i> Gratin de céleri-pomme <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Escalope savoyarde <i>m'</i> Salade verte <p>Frs 16.-</p>
JEUDI 22.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Escalope cordon bleu <i>m'</i> Mini penne <i>m'</i> Pois croquants <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Paëlla valencienne et sa garniture <p>Frs 16.-</p>
VENDREDI 23.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Saumon poêlé <i>m'</i> Sauce Hollandaise <i>m'</i> Pommes au bouillon <i>m'</i> Choux de Bruxelles <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Coquelet au grill <i>m'</i> Nouilles <i>m'</i> Petits légumes <p>Frs 16.-</p>
SAMEDI 24.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Sausisson vaudois <i>m'</i> Gratin dauphinois <i>m'</i> Haricots verts <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	Pas de spécialité
DIMANCHE 25.02	<ul style="list-style-type: none"> <i>m'</i> Cuisse de pintade <i>m'</i> Sauce Chasseur Pommes frites <i>m'</i> Petits pois et carottes <p>Frs 12.50 Frs 16.50 Grande portion</p>	Pas de spécialité

m' Nouveau label : "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 : Cette appellation concerne tous les mets confectionnés sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés, parés, œufs, etc.) L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "*mv*" au menu