



Lundi 09 juin

Commencez par une salade mêlée fraîche et colorée, puis savourez de délicieux filets de perches meunière, dorés à la perfection. Accompagnés de légumes de saison et de pommes frites croustillantes, ce plat offre un bel équilibre entre légèreté et gourmandise.

Mercredi 11 juin

Commencez par une salade de tomates fraîche et juteuse. Poursuivez avec une brochette de porc grillée à la perfection, accompagnée de courgettes sautées fondantes et de pâtes délicatement parfumées pour un repas simple et savoureux.

Jeudi 12 juin

Commencez par une assiette fraîche mêlant salade verte croquante et melon juteux pour une entrée pleine de légèreté. Poursuivez avec un rôti haché tendre et savoureux, accompagné de petits pois fondants et d'un risotto du Vully crémeux et parfumé.

Vendredi 13 juin

Commencez par une salade composée fraîche et colorée, puis laissez-vous séduire par notre roastbeef « maison », tendre et savoureux, accompagné d'une sauce tartare relevée et de pommes allumettes dorées et croustillantes pour une touche gourmande.



Samedi 14 juin

Commencez par une salade de carottes fraîche et légèrement croquante, suivie d'un poulet grillé tendre, arrosé de son jus savoureux. Accompagné d'une tomate farcie aux petits pois et de pommes frites croustillantes, ce plat allie gourmandise et équilibre.

Le menu de lundi vous est proposé au prix de 25 CHF. Le reste des menus de la semaine vous sont proposés au prix de 19,50 CHF.

