



Menus chauds à composer

Les viandes :

Émincé de dinde (UE)	10.-	- Blanquette de veau (CH)	15.-
Poulet basquaise (CH)	11.-	- Emincé de veau (CH)	22.-
Bœuf bourguignon (CH)	16.-	- Rôti épaule de veau (CH)	19.-
Rôti de bœuf épaule (CH)	16.-	- Rôti de porc cou (CH)	10.-
Joue de bœuf (CH)	13.-	- Rôti de porc filet (CH)	12.-
Navarin d'agneau (IR/CH)	16.-	- Filet mignon de porc (CH)	21.-
Souris d'agneau (IR/CH)	16.-	- Ragoût de porc (CH)	9.-
Jambon à l'os (CH)	11.-		

Les garnitures:

les sauces :

Riz pilaf	3.-	Petits pois-carottes	3.-	Moutarde	4.-
Gratin dauphinois	5.-	Carottes -Vichy	3.-	Champignons	4.-
Pomme mousseline	4.-	Haricots	3.-	Morilles	6.-
Polenta crémeuse	4.-	Ratatouille	4.-	Vin rouge	4.-
Pommes vapeur	3.50	Jardinière de saison	4.-	Poivre vert	4.-
Potatos au four	5.-			Maître d'hôtel	5.-