

# *Suggestions du midi (uniquement du mardi au vendredi)*

*« Il faut toujours un hiver pour bercer un printemps »*

## **Entrées :**

- Œuf meurette, croûtons et lard de la boucherie Costa « 9.50 chf »
- Caviar de courges aux épices, mouillettes « 7,50 chf »
- Tartare de bœuf à la moelle « 10,50 chf »

## **Poisson :** 21 chf

- Filet de truite rose, beurre citron bio, riz noir et légumes

## **Viande :**

- Bavette de bœuf sauce échalotes, écrasé de pommes de terre et légumes « 21 chf »

## **Végétarien :** 21 chf

- Cromesquis de pomme de terre et Gruyère, bolets et sauce savagnin

## **Desserts :**

- Café gourmand « 6.50 chf » (uniquement sur place)



*« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »*

*« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »*