



**LES MERCREDIS = JOUR DU STEAK, DIFFERENTES PREPARATIONS ET GARNITURES**

**Tél. 032 724 31 41**

### **MENU DU JOUR A FRs. 21.80**

**MERCREDI** 23 Nov. '22  
Salade mêlée  
\*  
Le steak de boeuf sauté (CH/A)  
beurre maison  
pomme au four  
crème acidulée aux herbes  
fagot de haricots verts au lard (CH)

**JEUDI** 24 Nov. '22  
Salade doucette aux croûtons  
\*  
Le filet de dinde rôti (IT)  
sauce vin rouge aux pruneaux  
polenta au Grana Padano  
choux rouges braisés

### **MENU VEGETARIEN A FRs. 20.00**

#### du Mercredi au Samedi

Crème de courge

\*

Les choux-fleurs et brocolis frits

(en pâte à bière maison)

concombre au yaourt et deux sauces



**Carafe d'eau :**

**en accompagnement – elle est offerte / sans autre boisson - Frs. 3.50 / 5dl**

### **MENU DU JOUR A FRs. 21.80**

**VENDREDI** 25 Nov. '22  
Salade mêlée  
\*  
Les mini brochettes de crevettes Black Tiger (Viet)  
sur risotto safrané  
coulis de tomates au basilic  
cubes de deux carottes

### **VENDREDI 25 NOVEMBRE AU SOIR**

**NOS RESTAURANTS SERONT FERMES POUR UNE SOCIETE PRIVEE**

**SAMEDI** 26 Nov. '22  
Tomate et mozzarella de bufflonne  
\*  
Le steak de veau haché « Pojarski » (CH)  
sauce crémeuse aux champignons  
flan de nouilles maison  
brocoli au beurre noisette

### **FERMETURE HEBDOMADAIRE**

**LES LUNDIS & LES MARDIS JUSQU'A NOUVEL AVIS.**

MERCI POUR VOTRE COMPREHENSION.