



## PLATS DU JOUR

du 10 au 13 juin 2026

### MERCREDI

*Crème d'épinards ou Salade de carottes aux raisins*

Rôti de porc, haricots verts en persillade,  
pommes de terre grenaille

### JEUDI

*Crème de lentilles ou Mesclun, oeufs et lardons*

Cordon bleu au Vacherin fribourgeois,  
petit pois et cornettes

### VENDREDI

*Crème de légumes aux épices ou Tête de veau et sauce gribiche*

Pavé de saumon, eibly crémeux,  
chou pointu, sauce hollandaise

### SAMEDI

*Soupe de tomate ou Tartare de thon au sésame*

Entrecôte parisienne grillée sauce aux poivres ,  
pomme de terre croustillante, chou-fleur et brocolis aux herbes

## VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Pâtes au brocoli, cacahuète et roquette

### MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

### SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



## À LA CARTE

La Soupe de poisson au pistil de safran

20.5 34.5  
*entrée plat*

Tartare de bœuf au couteau, frites maison  
et un mesclun de salade

20.5 34.5  
*entrée plat*

Tarte à la tomate, moutarde et glace au balsamique

21  
*entrée*

Bar, courgette et fenouil, vinaigrette à l'orange

42

Saumon gravlax, crème aigrette,  
croûton, pickles et oeufs de truite

28 38  
*entrée plat*

Onglet de boeuf, ratatouille et sauce chimichuri

52