

Menus du jour de la Brasserie

Mardi 18

Cou de porc rôti en basse température, sauce à la moutarde ancienne, p.d.t sautées aux champignons et à la crème

Mercredi 19

Duo de volaille en émincé aux saveurs d'Orient, couscous aux légumes d'hiver et pois chiche

Jeudi 20

Sauté de cerf minute au poivre vert et oignons, linguine au beurre et légumes braisés

Vendredi 21

Accras de rouget maison, sauce yahourt au curry, purée de p.d.t douce à la lime

Assiette de la semaine

Dahl de lentilles corail aux légumes d'hiver et coriandre, halloumi grillé, riz jasmin

21.- CHF le menu

Disponible tous les midis :

L'entrecôte Parisienne de la Brasserie :

Gratinée au beurre aux drêches, pommes frites **28.-**

(L'entrecôte Parisienne est une pièce de bœuf entremêlée, et contient donc du gras)

(Toute modification sur un menu entraînera un supplément de 2.-CHF)



Suivez-nous sur les réseaux et rejoignez la communauté afin d'être au courant des dernières nouveautés

Provenance : Porc: CH/ dinde,poulet : Fr/ cerf : NZBœuf entrecôte: CH,DE