

# Les Fleurs Du jour

Semaine du 8 janvier 2018

Entrée - Plat 19.-\*  
Entrée - Plat - Dessert de la semaine 24.-\*

## Mardi

Salade asiatique  
Filet de saumon à la crème d'estragon  
Mousseline de patates douces et courgettes sautées

## Mercredi

Crème de salsifi aux herbes  
Mijoté de bœuf à l'échalotte  
Riz parfumé et carottes glacées

## Jeudi

Crostini de chèvre aux figes  
Jambon et sa sauce moutarde et cognac  
Purée maison et jardinière de légumes

## Vendredi

Céleri rémoulade  
Aiguillette de rumsteack et sa sauce au poivre  
Pommes de terre sautées et fenouil braisé

# Les Desserts de la Semaine

- Crème brûlée ou
- Panna cotta aux fruits rouges

...Demandez aussi nos desserts du jour...

\***Formule étudiant** : une boisson au verre parmi le choix suivant et un café sont inclus dans le prix : Eau minérale, Thé froid, Sirops artisanaux ou Jus de Pomme.

# Les Pièces du Boucher

Le Fameux Cheese Burger de Nino des Bois sur ardoise  
accompagné de pommes de terre sautées et d'une saladin 21.-

Salade mêlée

\*\*\*\*\*

Entrecôte Parisienne avec accompagnements du jour et sauce au choix :  
- Beurre maison 27.-  
- Sauce aux bolets 29.-

# Les Fleurs du Chef

## LA TATIE JOSETTE (Végé.)

Velouté de carottes au cumin accompagné de ses tartines de purée de tomates séchées, houmous et mousse de fromage frais aux herbes. 16.-\*

## LA COUSINE CAPRAS

Salade de chèvre chaud aux figes confites accompagnée de tomates cerises et de sa vinaigrette aux pommes 19.-

## L'ONCLE SPARUS

Tartare de saumon au citron vert et à la mangue accompagné de sa saladin, pommes de terre sautées et de toasts. 25.-

## LES MASSIMO'S

Salade mêlée en entrée.

- Pasta siciliennes (aubergines, tomates et ricotta) 18.-\*
- Fagottini à la truffe 21.-\*

Origine des viandes : Bœuf/Agneau/Veau/Porc : CH/F et Volailles : F