

Les Fleurs Du jour

Semaine du 3 décembre 2018

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

Lundi

Velouté de courge
Filet de poulet farçi aux champignons
Pommes purée et romanesco

Mardi

Salade d'artichauts vinaigrette
Risotto à la courge et jambon cru

Mercredi

Salade forestière
Filet de cabillaud royal en croûte d'olives
Riz parfumé et fenouil braisé

Jeudi

Crème de courgettes à la mangue
Lasagne Maison pur bœuf et petits légumes

Vendredi

Cocktail de crevettes
Filet de loup grillé fraîcheur légumes
Mousseline de carottes au cumin

Demandez aussi notre ardoise de fromages à 12.-

Les Desserts de la Semaine

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Moelleux au chocolat et son coulis de fruits

Les Pièces du Boucher

Salade mêlée
Boudin aux deux pommes et son petit jus 25.-

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

Les Fleurs du Chef

LA TATIE JOSETTE (Végé.)

Vélouté de courge et potimarron accompagné de son duo de toasts de tapenade
et tomatade 16.-*

LA COUSINE CAPRAS

Crostini de chèvre frais sur lit de saladinie croquante accompagné de
figes, noix, miel et de sa vinaigrette à l'huile de noix 19.-

LA SOEUR CHANTERAL (Végé.)

Panier croquant de chanterelles et légumes grillés sur lit de salade 23.-

LE FRERE CARPINI

Panier croquant de chanterelles et sot l'y laisse sur lit de salade 25.-

L'ONCLE SPARUS

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

LES MASSIMO'S

Salade mêlée en entrée.
- Tagliatelles au pesto rouge
- Tagliatelles all'arrabbiata 18.-*

Infos clientèles : Sur demande, nos collaborateurs vous donnerons volontiers des informations sur les
mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

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

***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.