Menu de la semaine
du 2 au 6 novembre

25.-

LUNDI

Petite salade ou soupe
*
ASSIETTE FRIBOURGEOISE
JAMBON, LARD, SAUCISSON
Haricots verts
Gratin de pommes de terre

MARDI

Petite salade ou soupe
*
STEAK DE CHEVAL
AU POIVRE VERT
Tronçons de poireaux confits
Pommes grenailles

MERCREDI

Petite salade ou soupe
*
CIVET DE CERF MAISON
Garniture de chasse
Pâtes au beurre

JEUDI

Petite salade ou soupe
*
ÈMINCÉ DE VOLAILLE
À LA PROVENÇALE
Méli-mélo de légumes
Riz

VENDREDI

Petite salade ou soupe
*
PAVÉ DE SAUMON
SAUCE AU VIN ROUGE
Légumes
Siphon de pommes de terre

TVA et service inclus

Nos coups de coeur du moment

LES VINS BLANCS

- Chasselas - Domaine des Moines - CH 7.-
- Assemblage blanc du Tonnelier - Domaine des Moines 7.5.-

LES VINS ROUGES

- Polesio - Sangiovese - Piceno DOC - Italie 7.-
- Assemblage rouge du Tonnelier - Domaine des Moines 7.5-
- Monte Cascas, Grande Reserva - Douro, Portugal 8.-
- Signos De Origen - Syrah - Casablanca Valley, Chili 8.-

LES VINS ROSÉS

- Œil-de-perdrix “La benjamine” - CH 4.90
- Domaine des Peirecèdes - Côte de Provence -FR 7.-

PETITES FAIMS

Terrine de campagne 12.-

Terrine truite de la Gruyère 12.-

Rillettes de poulet rôti 12.-

TVA et service inclus