



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

MENUS DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.
Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.



ENTREE : SALADE VERTE OU POTAGE

LUNDI

Férié !

Le Bistro est ouvert le soir

MARDI

Boeuf en émincé du Sichuan, frites de patates douces
∅ fenouil à l'anis

MERCREDI

Filet mignon de porc, tagliatelles ∅ haricots

JEUDI

Jarret de veau à la BFM, polenta ∅ carottes glacées

VENDREDI

Tartare de saumon avocat ∅ sésame

VEGAN de la semaine

Lentilles à la marocaine ∅ courge rôtie

PRIX : CHF. 21.—

Réservation appréciée au +41 32 930 09 90 ou info@fleur-de-lis.ch