



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

MENUS DE LA SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE 2021

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.



Menus du jour à l'emporter 17.–

Burger à l'emporter 21.–

Entrées: salade verte ou potage

LUNDI

Tajine de poulet aux citrons confits & boulgour

MARDI

Agneau de 7h, gratin dauphinois & haricots verts

MERCREDI

Pot-au-feu de bœuf à l'ancienne & os à moëlle

JEUDI

Tendron de veau, tomate à la sauge, polenta crémeuse & légume du jour

VENDREDI

Nage de poisson au curry vert, riz basmati & légumes asiatiques

VEGAN DE LA SEMAINE

Wrap végan

PRIX : CHF. 17.–

BON APPÉTIT !

Réservation appréciée au 032 930 09 90 ou info@fleur-de-lis.ch