



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

MENUS DE LA SEMAINE DU 22 AU 26 NOVEMBRE 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

Ragoût de veau à la provençale, polenta crémeuse & légume du jour

MARDI

Mignon de porc à la sauge, panais confit & mousseline de pommes de terre

MERCREDI

Polpettes de bœuf à la tomate séchée & duos de tagliatelles

JEUDI

Suprême de poulet à la normande,
pommes de terre rissolées & carottes fondantes

VENDREDI

Moules marinières & frites maison

VEGAN LA SEMAINE

Chili sin carne

PRIX : CHF. 17.–

BON APPÉTIT !

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