



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

MENUS DE LA SEMAINE DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

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.



Entrées: salade verte ou potage

LUNDI

Entrecôte de cheval à la vigneronne,
pommes grenailles persillées & légumes de saison

MARDI

Couscous oriental

MERCREDI

Ribs de porc à la texane, purée maison & haricots rouges

JEUDI

Palette de bœuf braisé au pinot noir,
mousseline de panais & pommes vapeur

VENDREDI

Moules marinières & frites maison

VEGAN DE LA SEMAINE

Couscous de légumes de saison

PRIX : CHF 18.-

BON APPÉTIT !

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