



**FLEUR  
DE LIS**  
boutique  
hôtel

# MENUS DE LA SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER 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.*



## Entrées: salade verte ou potage

### LUNDI

Polpettes de bœuf,  
sauce aux tomates séchées, basilic & tagliatelles

### MARDI

Suprême de poulet à la normande & riz

### MERCREDI

Ragoût de bœuf & carottes à l'ancienne

### JEUDI

Croûte au fromage & salade

### VENDREDI

Filets de perche & pommes de terre meunières

### VEGAN DE LA SEMAINE

Chou-fleur rôti façon tandoori & purée de courge

**PRIX : CHF 18.-**

**BON APPÉTIT !**

Réservation appréciée au 032 930 09 90 ou [info@fleur-de-lis.ch](mailto:info@fleur-de-lis.ch)