



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

MENUS DE LA SEMAINE DU 6 MARS AU 10 MARS 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

Suprême de poularde sauce crème ciboulette,
riz pilaf & romanesco au beurre

MARDI

Ragoût de bœuf aux légumes et vin rouge,
purée de pommes de terre & chou frisé farci

MERCREDI

Steak de porc à la moutarde de meaux,
nouilles fraîches & fagots de haricots

JEUDI

Crevettes sautées au safran,
riz basmati & poivrons sautés

VENDREDI

Émincé de veau au cerfeuil,
risotto d'orge & chou pomme glacé

VEGAN DE LA SEMAINE

Seitan grillé, blé aux légumes & tomate grillée

PRIX : CHF 18.-

BON APPÉTIT !

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