



**FLEUR  
DE le bistro  
LIS**

## MENUS DE MIDI DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

Avec en entrée une salade  
verte ou une soupe

### LUNDI

T-Bone de Sanglier,  
Jus au Vin Rouge & Roesti

### MARDI

Côte de Porc, Sauce Charcutière,  
Lentilles & Légumes

### MERCREDI

Tagliatelles, Crème au Bleuchâtel,  
Noix & Jeunes Pousses

### JEUDI

Poulet à la Marsala, Choux-Fleurs en Deux Façons  
& Riz

### VENDREDI

Filets de Rouget Grondin, Polenta,  
Légumes du Jour & Beurre au Fenouil



### VEGAN DE LA SEMAINE

CHF 21.00

**Poke Bowl Fantaisie: Riz Parfumé, Avocat, Chou Pomme,  
Amandes, Dattes, Vinaigrette d'Agrumes,  
Fenouil & Croustillant de Lentilles**

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".

<https://labelfaitmaison.ch/>

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences  
du Label Fait Maison.



Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

Provenances: Viandes: Suisse / Rouget: Pays-Bas

Réservation conseillée au +41 32 930 09 90 ou [info@fleur-de-lis.ch](mailto:info@fleur-de-lis.ch)

PRIX TTC