



**FLEUR
DE
LIS**
le bistro

MENUS DE MIDI DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025

Avec en entrée une salade
verte ou une soupe



LUNDI

Penne & Sauce Bolognaise

MARDI

Boulettes de Boeuf, Sauce Champignons &
Tagliatelles de Riz



MERCREDI

Cuisse de Canard Confite, Pommes Sarladaises & Brocolis

JEUDI

Poulet Karaage & Riz Cantonais

VENDREDI

Moules & Frites



VEGAN DE LA SEMAINE

Salade de Quinoa, Tofu Fumé, Choux Rouges,
Carottes & Cacahuètes

CHF 21.00

SUGGESTION

Burger de Volaille Croustillante, Sauce Cacahuète,
Carottes Aigres-Douces, Forest, Roquette & Frites* de Patates Douces

CHF 28.00

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 sauf Canard : France / Moules : Irlande

Réservation conseillée au +41 32 930 09 90 ou info@fleur-de-lis.ch

PRIX TTC