

BF Menu

SEMAINE du 25 nov. au 1^e déc. 2024

LUNDI 25 NOVEMBRE

Gratin d'émincé de poulet à la zurichoise (CH), nouilles aux herbes et jardinière de légumes

MARDI 26 NOVEMBRE

Sauté de bœuf thaï (CH) sauce satay, riz basmati et légumes à la plancha et Pak Choi

MERCREDI 27 NOVEMBRE

Magret de canard (FR) à l'orange, pommes château et petits pois et oignons confits

JEUDI 28 NOVEMBRE

Salade verte (entrée), blanquette de veau (CH) aux légumes variés et riz créole

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Salade verte (entrée), filets de perche frais (ES) meunières, citron bio, sauce tartare et frites maison

SAMEDI 30 NOVEMBRE

Emincé de chevreuil sauté à la minute, spätzli maison, pomme cuit au vin blanc et marrons glacés à la vanille

DIMANCHE 1^e DÉCEMBRE

Fermé

PRIX

Lundi à vendredi, sur place 18.90 CHF, à emporter 17.90 CHF

Menu du samedi 25 CHF

BF Menu

SEMAINE du 2 au 8 déc. 2024

LUNDI 2 DÉCEMBRE

Tajine de pilon de poulet (CH) à la turque, curry de pois chiches aux légumes et semoule épicée

MARDI 3 DÉCEMBRE

Cordon bleu classique (Boucherie de Dombresson) coulis de tomate frais penne au pesto rouge et câpres, brocoli au parmesan

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Osso buco cremolata (CH), risotto de riz complet et jardinière de légumes

JEUDI 5 DÉCEMBRE

Salade verte (entrée), langue de bœuf sauce aux câpres (CH) et pommes purée maison

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

Salade verte (entrée), filets de perche frais (ES) meunières, citron bio, sauce tartare et frites maison

SAMEDI 7 DÉCEMBRE

Salade verte (entrée), filet de bœuf (CH) mariné au thé vert sauce au thym et pommes de terre lyonnaises

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE

Fermé

PRIX

Lundi à vendredi, sur place 18.90 CHF, à emporter 17.90 CHF

Menu du samedi 25 CHF