

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 22 avril

Sauté de veau au lait de coco, curry vert et pomme fruit
Couronne de riz parfumé et gâteau de champignons

Mardi 23 avril

Dos d'églefin en fish and chips, sauce tartare
Potatoes rôties et salade coleslaw

Mercredi 24 avril

Brochette de sot l'y laisse de dinde marinée au tandoori, sauce yaourt au citron vert, gingembre et menthe fraîche
Mousseline de patate douce et courgettes grillées

Jeudi 25 avril

Couscous d'agneau à la coriandre fraîche
Sa semoule et ses petits légumes

Vendredi 26 avril

Filet de truite du jura sur la plancha, beurre émulsionné à l'orange et romarin
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive et tombée d'épinards

Plat du jour CHF 29.00
Taxes et services compris
TVA 8.1%

Pour plus d'information sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.
For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

Origines des viandes : Veau, Dinde : France / Agneau : Irlande
Origines des poissons : Truite : France / Eglefin : Atlantique Nord

Ouverture de la cuisine
Du lundi au vendredi de 11h30 à 16h00
Samedi de 11h30 à 17heures

LES SUGGESTIONS du BG CAFE RESTAURANT

Autour du légume

Salade caesar aux queues de gambas grillées et fumées 39.00

Tartare de saumon aux fèves, suprêmes de Pamplemousse et son écume, crème d'avocat au yaourt et menthe poivrée, focaccia croustillante et saladine 39.00

Saladine de légumes de printemps (pousses d'épinards, asperges, radis, cebette, fèves, tomates cerises), vinaigrette de betterave rouge et balsamique, chorizo et ricotta fraîche à l'ail des ours 37.00

Autour du poisson

Cœur de saumon aux graines de sésame rôti au four, émulsion à l'ail des ours, assortiment de légumes et riz parfumé 40.00

Queues de gambas en beignets de tempura, sauce samourai au yuzu, salade de cœur de laitue aux petits légumes de printemps et basilic aux saveurs thaï 43.00

Autour de la viande

Emincé de veau en fricassée d'asperges vertes, jus de viande aux quatre épices, légumes du moment et pomme mousseline 40.00

Filet de bœuf grillé sauce aux morilles, assortiment de légumes et pomme purée 53.00

Autour de l'œuf

Omelette fondante aux asperges vertes et sa petite salade mêlée. 28.00

L'œuf mollet dans son feuilleté aux asperges Vertes et épinards, arrosé de sa sauce aux morilles 31.00

Autour des pâtes

Risotto arborio aux asperges vertes et croustillant de parmesan, julienne de viande séchée 31.00

Fusilli alla norma (aubergines, tomate, ail, ricotta) 28.00

Pour plus d'information sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.
For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

Origines des viandes : Veau : France / Bœuf : Suisse
Origines des poissons : Saumon : Atlantique Nord / Gambas : Indonésie

Tva 8.1% et service compris