

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

**Lundi 15 avril**

Mijoté de sauté de bœuf aux petits oignons  
Gratin dauphinois et tomates à la provençale

**Mardi 16 avril**

Mixed grill de la mer sauce crustacé  
Fondue de poireaux et pommes vapeur

**Mercredi 17 avril**

Suprême de pintade rôti, jus aux zestes de citron  
Etuvé de chou blanc au beurre et polenta croustillante

**Jeudi 18 avril**

Kefta de veau en brochette, jus au miel et pruneaux  
Mousseline de pommes de terre et panaché de légumes rôtis au four

**Vendredi 19 avril**

Filet de merlu grillé, huile vierge aux pamplemousses  
Risotto arborio crémeux aux petits légumes

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, Pintade : France / Bœuf : Suisse  
Origines des poissons : Merlu, Mixed grill : 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