

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 06 mai

Rôti de bœuf cuit à basse température, sauce poivre vert
Pommes au four et courgettes grillées

Mardi 07 mai

Dos de lieu noir pané à la noix de coco, émulsion au curry jaune
Riz parfumé et fleurs de brocoli aux amandes grillées

Mercredi 08 mai

Poulet grillé à l'américaine, jus à la diable
Pommes allumettes et tomates à la provençale

Jeudi 09 mai

Férié

Vendredi 10 mai

Filet de merlu et petits légumes cuit en papillote, émulsion de carotte et
gingembre confit
Pommes safranées

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 : Poulet : France / Bœuf : Suisse
Origines des poissons : Merlu, Lieu Noir : 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

Roulé de chèvre frais aux pignons de pin grillés et basilic,
farandole de courgettes grillées et pétales de tomate confites,
pesto d'ail des ours et tuile dentelle aux sésame

37.00

Saladine d'asperges vertes, fèves, radis et chips de nori au
sésame,
émietté de ventrèche de thon confite aux saveurs d'Asie

39.00

Autour du poisson

Steak de thon albacore sur la plancha, douceur de coco
aux épices satay, wok de légumes au soja et pomme
mousseline

40.00

Brochette de noix de St Jacques snackées sauce morilles,
risotto arborio crémeux aux asperges vertes

48.00

Autour de la viande

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

38.00

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

48.00

Autour de l'œuf

Omelette fondante aux petits lardons grillés et
appenzeler fondu, saladine mêlée.

28.00

Autour des pâtes

Nouilles chinoises, émincé de filet de bœuf flashé
et légumes sauté en marinade thaï

36.00

Fregola sarda façon risotto, asperges vertes,
parmesan et chips de chorizo

31.00

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 : St Jacques : France / Thon : Océan Indien

Tva 8.1% et service compris