

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 13 mai

Fricassée de cuisse de volaille à l'estragon
Polenta crémeuse et printanière de légumes

Mardi 14 mai

Queues de crevettes sautées à la provençale
Linguines à la tomate et champignons de Paris

Mercredi 15 mai

Croustillant d'agneau au miel et épices
Semoule de blé aux amandes, abricots, figues et carottes sautées

Jeudi 16 mai

Mijoté de sauté de veau aux olives
Pommes mousseline et saladin de roquette acidulée

Vendredi 17 mai

Duo de turbot et rouget snackés sur la plancha, huile vierge à l'ail des ours
Risotto arborio crémeux aux tomates séchées et parmesan

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, Veau : France / Agneau : Irlande
Origines des poissons : Turbot : France / Crevette : Vietnam / Rouget : Océan Indien

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

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