

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

**Lundi 20 mai**

Férié

**Mardi 21 mai**

**Carpaccio de daurade au piment d'Espelette et suprême de pamplemousse**  
Guacamole d'avocat sur sa chips de pain et risotto arborio crémeux aux herbes fraîches

**Mercredi 22 mai**

**Aiguillette de bœuf baronne moelleuse, jus de braisage**  
Pomme purée et légumes en jardinière

**Jeudi 23 mai**

**Brochette de sot l'y laisse de dinde aux saveurs d'Asie, sauce yaourt au yuzu**  
Mousseline de patate douce et courgettes grillées

**Vendredi 24 mai**

**Tournedos de saumon rôti, émulsion de cresson**  
Riz parfumé et tombée d'épinards aux éclats de noisette

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 : Dinde : France / Bœuf : Suisse  
Origines des poissons : Daurade : France / Saumon : 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

Noix de St Jacques juste saisies, huile de basilic, sablé breton croustillant aux tomates confites, saladine de roquette acidulée et copeaux de grana padano

40.00

Burratina crémeuse sur une tomate ananas, jambon cru du Tessin, asperges vertes et vinaigrette tomate balsamique

38.00

Autour du poisson

Petits filets de rouget saisis sur une tartine de focaccia, ratatouille maison et pomme mousseline à l'huile d'olive

37.00

Filet de daurade rôti, émulsion de bacon grillé, mousseline de carotte et riz parfumé

38.00

Autour de la viande

Emincé de veau grillé minute à la moutarde à l'ancienne et basilic, assortiment de légumes et purée de pomme de terre

38.00

Filet de poulet rôti au lait de coco, curry vert, citronnelle et raisin secs, méli-mélo de légumes et riz parfumé

38.00

Autour de l'œuf

Omelette fondante aux asperges vertes et parmesan petite salade mêlée.

28.00

Autour des pâtes

Penne all'arrabiata, roquette acidulée et tomate fraîche

29.00

Risotto arborio au saumon fumé, aneth et zestes de citron

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