Menu entreprise

Composez votre menu idéal, le même pour tout votre groupe et recevez 2 parties de bowling gratuites par personne.

Entrées

Salade mêlée	Frs. 7
Pâté en croûte garni	Frs. 17
Penne carbonara	Frs. 15
Salade caprese	Frs. 15
Spaghetti pomodoro	Frs. 13
Rigatoni amatriciana	Frs. 15
Terrine garnie	Frs. 15
Jambon cru	Frs. 23

Plat principal

Filets mignons de porc	Frs. 32
Escalope de veau	Frs. 34
Filet de porc	Frs. 22
Médaillons de filet de boeuf	Frs. 34
Paillard de boeuf	Frs. 29
Pavé de cheval	Frs. 28
Longe de veau	Frs. 31

Garnitures

Pommes frites	Frs. 7
Pommes au four	Frs. 6.50
Pommes croquettes	Frs. 8
Pommes western	Frs. 8
Légumes de saison	Frs. 7

Sauces

Champignons	Frs. 8
Chanterelles	Frs. 8
Bordelaise	Frs. 6
Poivre vert	Frs. 7

Desserts

Tiramisù	Frs. 8
Cassata marasquin	Frs. 9
Parfait mocca flambé	Frs. 9
Mousse au chocolat	Frs. 8
Coupe maison	Frs. 9
Profiteroles	Frs. 8
Flan caramel	Frs. 7

Fromages

4 sortes Frs. 8.-



Menu entreprise à choix

Choisissez un menu, le même pour tout le groupe et recevez 1 partie de bowling gratuite par personne.

Menu 1 Fr. 69.-

Petites crevettes à l'huile d'olive et citron sur roquette

Pavé de veau à la crème de citron

Pommes fondantes parmentier de carottes

Tiramisù maison

Menu 3 Fr. 54.-

Tartare de saumon à l'aneth citron vert sur toast

Tagliata de poulain aux cèpes et vin rouge

Roquette

Tomates cerise glacées

Duo de mousse au chocolat Black & White

Menu 5 Fr. 48.-

Saladette de roquette aux écailles de parmesan et tomates cerise

Magret de canard aux échalottes glacés au balsamique Nouilles au beurre

Tarte aux pommes, glace vanille et chantilly

Menu chasse en saison Fr. 57.-

Fricassée de champignons Riz sauvage

Médaillons de chevreuil Grand Veneur Spätzli, pomme, fruit, choux de bruxelles

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Menu 2 Fr. 69.-

Carpaccio de poulp<mark>e à l'italie</mark>nne

Médaillon de boeuf à la crème de truffe noire

Pommes Savoyardes
Haricots verts sautés

Profiteroles au chocolat

Menu 4 Fr. 58.-

Salade de magret de canard périgourdine
Filet de daurade royal à la crème de ciboulette
Dôme de riz blanc aux petits légumes
Vanille fraise aux petits fruits de saison

Menu 6 Fr. 59.-

Petite salade césar

Rôti de veau aux saveurs de la forêtt

Pommes frites Feuilles d'épinards à l'huile d'olive Parfait mocca flambé

Menu carrousel de pâtes (Bols) Fr. 31.-

Dès 15 personnes

- Al pomodoro : sauce tomate, tomates fraîches, basilic frais
 - Del Bosco: Champignons, chanterelles, morilles, bolets
 - Della Nonna : Jambon cru, crème, safran, chanterelles
 - Cuba libre : Tomate, crevettes, julienne de légumes, scampis, rhum et crème

