



LUNDI 7 AU VENDREDI 11 DECEMBRE

(A COMMANDER LA VEILLE AVANT 19H)

022 436 86 26 ou par mail sur contact@ateliersbysergelabrosse.ch

MENU DU JOUR A EMPORTER

PLAT DU JOUR

LUNDI

Bœuf bourguignon – écrasé de PDT ratte – jeu de carotte bicolore 18.-

MARDI

Pad Thaï au poulet (possibilité végétarienne) 18.-

MERCREDI

Cœur de rumsteck (160g) sauce au poivre et gratin dauphinois 18.-

JEUDI

Civet de sanglier, panais et kaki, polenta au poivre voatsiperifery 18.-

VENDREDI

Thon snacké (160g), Romesco catalan, gnocchis au safran 18.-

SUGGESTIONS A EMPORTER

07/12/20 AU 11/12/20

ENTREES

Soupe de Poisson de Roche – Toasts poêlés et Rouille safranée 11.-

Velouté de Butternut – Marron & Gingembre, Mouillettes au beurre fumé 9.-

Salade de Papaye à la thaï (Som Tum) – Brochette de Crevette au curcuma 9.-

Poireaux crayons GRTA en feuille Nori & Yuzu – Vinaigrette Coriandre – Chips de Daïkon 11.-

Féra Fumée du lac, Duo de lentille GRTA – Citron Vert & Shiso Rouge 12.-

PLATS (VEGETARIEN DISPONIBLE)

Daurade - Fregola Sarda – Mousseline de Cèleri boule – Vinaigrette à la Grenade 18.-

Poke Bowl de la semaine : Thon – Lentille corail – Edamame – Carotte – Mangue 19.-

Fettucine maison au choix : Alla Norma, All'Amatriciana, Alla Boscaïola, Al Sugo 16.-

Joue de Cochon Braisée, Polenta crémeuse, Champignons crus/cuits - Panais 19.-

Burger de la semaine : Bœuf (180g), Compoté d'Oignon, Vacherin et Moutarde

Pommes Grenaille 16.-

DESSERTS DE NICOLAS BULLIER

Cheesecake 8.-

Tarte tatin 8.-

Salade de fruits exotiques 8.-

Tiramisu 8.-