

# Menus de la Semaine

Du lundi 29 juillet au Vendredi 02 Août 2024



## Lundi 20.-

Cuisses de poulet à la plancha (Suisse)  
Sauce chimichurri  
Pommes de terre grenaille  
sautées au thym frais  
Légumes du Marché  
ou salade verte

## Notre sélection des vins

Chasselas

### Vin blanc :

Féchy « Château de Malessert » AOC

Bouteille 75cl: 42 CHF

Verre 1dl: 5.50 CHF

### Vin rouge :

Galotta AOC

Bouteille 75cl: 52 CHF

Verre 1dl: 7.90 CHF

### Vin rosé :

Aigle des Murailles AOC

Bouteille 75cl: 49 CHF

Verre 1dl: 7.50 CHF

## Mardi 20.-

Duo de poisson  
(morue dessalée, Filet de saumon)  
(pacifique/atlantique)  
Timbale de riz parfumé, et sauté  
aux petits légumes  
Salade verte

## Mercredi 20.-

Sauté de veau au citron confit  
Tagliatelles persillées  
Légumes du marché  
OU  
Salade verte

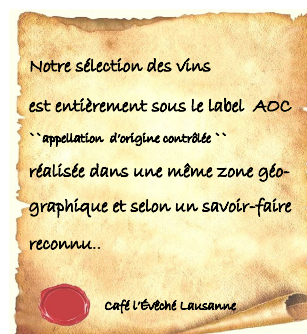
## Jeudi 25.50

Fête nationale 1er Août  
Ouverture du restaurant à midi

Entrecôte de cheval grillée  
Sauce café de Paris  
Pommes frites  
Légumes ou salade

## Vendredi 20.-

Filets de perche poêlés (Russie)  
Sauce tartare  
Pommes frites  
Légumes du potager  
ou salade verte



## Suggestions de la semaine

Entrecôte de cheval\* grillée + Sauce café de Paris (Uruguay) 25.50  
(accompagnée de pommes frites, légumes ou salade)

Assiette orientale aux merguez grillés et taboulé libanais sur salade panaché (Suisse) 25.50

Saucisse de veau grillée (accompagnée de pommes frites et sauce au poivre vert concassé) (Suisse) 24.50  
(salade comme entrée)

Origines viandes: Porc - Suisse Bœuf - Suisse \*Cheval- Uruguay Agneau- N. Zélande  
Poulet- Suisse Filets de perche- Russie Gambas- Vietnam

\* elle peut être produite avec des stimulateurs de performance non hormonaux (antibiotiques)

Nos menus du jour sont servis uniquement à midi

Au plaisir de vous accueillir et de vous servir

Visitez notre site web et découvrez notre nouvelle carte riche et variée au gré des saisons

[www.leveche.ch](http://www.leveche.ch)

