

Propositions de Menus

Voici nos propositions de menus pour notre salle à manger (pour un min. de 15 pers.).

Pour toutes modifications dans la composition d'un menu ou autres désirs, merci de nous contacter par mail lulu@lecentu.ch ou au 026 475 10 93.

Menu n° 1

Salade mêlée

Demi-poulet
au panier
Frites
21.-

Menu n° 2

Salade lardons
croûtons

Rôti vigneron
Frites et légumes
28.-

Menu n° 3

Salade mêlée

Filet de porc
aux champignons
Frites et légumes
31.-

Menu n° 4

Salade mêlée

Fondue Bressane
Garnitures
Pommes frites maison
À volonté
33.-

Menu n° 5

Salade mêlée

Fondue Bourguignonne
ou Chinoise à volonté
37.-
Glareyade à volonté
42.-

Menu n° 6

Filet de saumon
aux petits légumes

Salade de saison

Mignon de bœuf
Sauce du chef
Légume du marché
Frites
58.-

Menu n° 7

Soupe aux Choux

Jambon de campagne,
saucisson, lard
Choux et carottes
35.-

Menu n° 8

Cuisse de grenouilles

Salade mêlée

Roastbeef à l'anglaise
Légumes et gratin
46.-

Menu n° 9

Tartare de saumon

Salade estivale

Magret de canard
sauce au miel
Galette de rösti
44.-

Menu n° 10

Filets de perche
sur lit de salade

Longe de veau
aux morilles
Pommes Williams
Légumes du marché
48.-

Menu n° 11

Risotto au Merlot

Feuilleté des sous-bois

Entrecôte de bœuf
Sauce au vin rouge
Trio de légumes
Croquettes de rösti
52.-

Menu n° 12

Fagottini di Parma

Salade de sot l'y laisse

Grenadin de veau
Frites et légumes
53.-

Menu n° 13

Consommé au Porto

Truite fumée

Duo de mignon
de bœuf et porc
Croquettes Rösti
Légumes du marché
55.-

Menu n° 14

Feuilleté du pêcheur

Carpaccio de bœuf

Carré d'agneau
provençal
Pommes rissolées
Trio de Légumes
59.-

Menu n° 15

Filets de perches
et salade

Filet de bœuf chef
Frites et légumes

Mignon de porc
Sauce champignons
Croquettes et légumes
56.-

Menu n° 16

Foie gras poêlé

Raviolis aux cèpes

Mignon de bœuf
Sauce du chef
Légumes de saison
Frites
68.-

Desserts sur commande

Tourte au Kirsch maison **6.-**
Vacherin glacé **7.50**
Crème brûlée **6.50**
Mousse au chocolat blanc-noir **6.50**
Salade de fruits frais **8.-**

Tartatin **8.-**
Gratin de baies des bois et sa boule vanille **12.-**
Buffet de desserts **16.-**
Meringue glacée **6.50**
Meringues et crème double **9.-**
Palette de sorbets **9.50**