

Restaurant L'Envers du Décor

Carte du midi pouvant changer suivant les produits du moment

Entrées :

- * Mesclun de salade 6.-
- * Salade de Crudités 8.-
- * Mille-feuille gratiné d'Aubergine, tomate, mozzarella, jambon cru, coulis de tomate frais et basilic
(Sans jambon pour les végétariens) 19.-
- * Fagottini farcis à la truffe noire-ricotta,
Sauce et terrine maison au foie gras de Canard 22.-

Pâtes :

- * Penne sautés au blanc de poulet, crevettes et sauce curry 32.-
- * Fagottini farcis à la truffe noire-ricotta,
Sauce et terrine maison au foie gras de Canard 35.-

Poissons du Lac Léman :

- * Filets de Perche Beurre Meunière, Pommes sautées et légumes 49.-

Viandes :

- * L'Araignée de Veau grillée sauce crème de champignons, Pommes sautées et légumes 32.-

A votre Attention

Notre chef ne précise pas tous les ingrédients et épices de ces plats, merci de nous indiquer votre intolérance ou allergies au moment de la prise de commande.

Tous les jours les plats du jour de Fr 23.- à Fr 29.-

Suggestions du moment

Plats :

- * Le mille-feuille d'aubergine, tomate, mozzarella, jambon cru (sans pour les végétariens)
Coulis de tomate au basilic, riz 36.-
- * Velouté de Courge, éclats de châtaigne et graines de tournesol 12.-
- * Civet de Chevreuil sauce chasse, Spaëzli frais, poire au vin rouge, marrons, airelle et choux de Bruxelles 36.-