






Plan de menus du 22. au 28. décembre 2025

Willisau

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Vol-au-vent croustillant Ragoût de choux de Bruxelles aux fines herbes, riz créole et carottes aux pois croquants</p> <p>13.95</p>	<p>Tranches de polenta gratinées Courge et marrons Salade d'endives aux oranges</p> <p>13.95</p>	<p>Galettes aux patates douces et aux haricots avec chou rouge au gingembre, dip au yogourt et salade de pois chiches aux poivrons</p> <p>13.95</p>	<p>Macaronis à la montagnarde Compote de pommes et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Quenelles de betteraves rouges du Tyrol Choux de Bruxelles au four, sauce au cambozola, aux poires et aux noix, salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Curry thaï rouge avec tofu, riz jasmin bio et salade de concombres thaï</p> <p>13.95</p>
 <p>Suprême de poulet Sauce aux coings, au romarin et à la cannelle, pommes duchesse et laitue romaine bio</p> <p>15.95</p>	<p>Émincé d'agneau à la provençale avec nouilles et chou frisé</p> <p>15.95</p>	<p>Pilon de poulet braisé avec légumes-racines, risotto au vin blanc et tomate au four aux herbes</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de veau à la crème à l'ementaloise avec sauce au safran, schupfnudeln et carottes</p> <p>15.95</p>	<p>Beignets de perche Sauce tartare, pommes de terre nature et épinards bio aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Rôti de bœuf slow cooked Sauce au herbes, gnocchis de semoule et quartiers de courge bicolores</p> <p>15.95</p>
 <p>Lasagne alla bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded chili fries avec sour cream et cheddar</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded chili fries avec sour cream et cheddar</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded chili fries avec sour cream et cheddar</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse au fromage Verrine de moutarde Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu aux fines herbes 200g au jambon et au Cantadou, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Burger des Alpes suisses viande de bœuf, fromage de montagne Gomser bio, lard, oignons grillés et laitue romaine dans un bun aux céréales complètes</p> <p>18.95</p>	<p>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p>	<p>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïrelles et citron Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Swiss Rösti Burger Viande de bœuf, galette de röstis, sauce à l'œuf et aux fines herbes, tomates et laitue romaine Accompagnements au choix</p> <p>18.95</p>
 <p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>