

Plan de menus du 27. octobre au 02. novembre 2025

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Quenelles de bettraves à la Tyrolienne sur lit de ragoût de poireaux au fromage, pleurotes du panicaud sautés 13. 95	Orecchiette alla pugliese Aubergines braisées, tomates, ail, menthe et salade du marché 13. 95	Khumb Matar Masala Curry de légumes à l'indienne avec riz basmati et salade du marché 13. 95	Galettes orientales aux épinards et aux fines herbes sur lit de purée de haricots blancs, avec choux de Bruxelles grillés et graines de grenade 13. 95	Goulasch de fromage à griller Tagliatelles et épinards aux oignons 13. 95	Risotto crémeux au bourru avec légumes d'automne, champignons et salade du marché 13. 95
 Palette de bœuf slow cooked Sauce aux herbes, risotto au vin blanc et légume d'automne 15. 95	Saucisson Rosette Papet sur un ragoût de poireaux et pommes de terre avec verrine de moutarde 15. 95	Civet de cerf Oignons, lardons, croûtons, spätzlis à la courge et chou rouge aux canneberges 15. 95	Émincé de veau à la nidwaldienne Champignons de Paris, pommes et noix, Rôstis et brocolis 15. 95	Filets de truite meunière Beurre aux amandes, persil, Ebly et carottes 15. 95	Coq au vin Pilon de poulet, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et betteraves rouges au four 15. 95
 Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre 9. 95	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre 9. 95	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre 9. 95	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four 9. 95	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four 9. 95	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four 9. 95
 Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde Accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu de salsiz 200g au salsiz des Grisons, au fromage de montagne et aux fines herbes, verrine de ketchup Accompagnements au choix 19. 95	Burger d'automne Viande de bœuf, poireaux-courge et mayonnaise courge-limette Accompagnements au choix 18. 95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées! 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix 19. 95	Cordon-bleu Sântis 200g au mostbröckli et à l'Appenzeller, verrine de ketchup Accompagnements au choix 19. 95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 27. octobre au 02. novembre 2025

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix
 Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix