




# Plan de menus du 08. au 14. décembre 2025



Bassecourt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Wok de nouilles udon</b> avec tofu, légumes frais et salade asiatique</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Émincé végane</b> Sauce andalouse avec pommes boulangère et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Moussaka</b> avec lentilles Beluga, aubergines et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Piccata de céleri</b> avec spaghetti, sauce tomate et brocolis aux amandes</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Crespelles gratinées</b> Farce aux champignons et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Lasagnes aux betteraves rouges et au chou frisé</b> avec doucette aux graines de courge</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Cuisse de poulet suisse</b> avec sauce corsée au vin rouge, pizokels et courge au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Poêlée brésilienne de crevettes</b> à la noix de coco avec riz à la créole, épinards et poivrons</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Jarret de porc braisé gremolata</b> avec Schupfnudeln et carottes bicolores</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût d'agneau</b> à la pomme et au genévrier, quenelles de pain et choux de Bruxelles aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Pavé de saumon grillé</b> Sauce aux fruits de la passion, riz sauvage et poireau</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Spare ribs slow cooked</b> Glaçage BBQ au miel, dip à la sour cream, smashed potatoes et épi de maïs</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Penne all'arrabbiata</b> aux boulettes de bœuf haché</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Penne all'arrabbiata</b> aux boulettes de bœuf haché</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Penne all'arrabbiata</b> aux boulettes de bœuf haché</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Fish &amp; chips ASC</b> et sauce tartare</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Fish &amp; chips ASC</b> et sauce tartare</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Fish &amp; chips ASC</b> et sauce tartare</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse cheese-bacon</b> Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu Sântis 200g</b> au mostbröckli et à l'Appenzeller, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Burger suisse</b> avec viande de bœuf et fromage à raclette Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu classique 200g</b> au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>



# Plan de menus du 08. au 14. décembre 2025

Bassecourt

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