



# LA LONGERAIE

Hôtel • Restaurant • Séminaire • Banquet

SEMAINE DU 3 AU 7 DÉCEMBRE 2018



**(PLATS VÉGÉTARIENS  
EN VERT SUR LA CARTE)**

LUNDI

CALAMARETTI SAUTÉS THAÏ ET MUNGO  
\*\*\*  
FILET DE SAUMON CROUSTILLANT, SAUCE CAROTTE À L'ORANGE, RIZ BASMATTI AU CITRON, LÉGUMES  
OU  
TOFU CROUSTILLANT, SAUCE CAROTTE À L'ORANGE, RIZ BASMATTI AU CITRON, LÉGUMES  
\*\*\*  
DESSERT DU PÂTISSIER

MERCREDI

POTAGE CRÉCY, FILAMENTS DE GINGEMBRE  
\*\*\*  
AILES DE POULET ÉPICÉES À LA SAUCE SRIRACHA, PENNE AUX SAVEURS DE RATATOUILLE  
OU  
PENNE AUX SAVEURS DE RATATOUILLE  
\*\*\*  
DESSERT DU PÂTISSIER

VENDREDI

SOUPE ASIATIQUE AU GYOZA  
\*\*\*  
PICATTA A LA MILANAISE, POMMES NOUVELLES SAUTÉES, BROCOLI AU PARMESAN  
OU  
PICATTA DE TOFU, POMMES NOUVELLES SAUTÉES, BROCOLI AU PARMESAN  
\*\*\*  
DESSERT DU PÂTISSIER

PLAT DU JOUR CHF 19.00  
MENU PLAT/DESSERT OU ENTRÉE/PLAT CHF 26.00  
MENU DU JOUR CHF 32.00

MARDI

SALADE MÊLÉE, FENOUIL ET CAROTTES  
\*\*\*  
CÔTE DE PORC DE LA RÉGION, JUS MOUTARDE, GNOCCHIS SAUTÉS ET COURGE, TOPINAMBOURS  
OU  
VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES RACINES  
\*\*\*  
DESSERT DU PÂTISSIER

JEUDI

ROULEAU DE PRINTEMPS, SAUCE WASABI  
\*\*\*  
EMINCÉ DE POULET AU CURRY INDIEN, RIZ BASMATTI ET CAROTTES  
OU  
STRUDEL ÉPINARDS ET SALADE MÊLÉE  
\*\*\*  
DESSERT DU PÂTISSIER

BURGERS

BURGER DE DÉCEMBRE :  
VEAU VAUDOIS, BACON, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, OIGNONS ROUGES, TRÉVISE ET EMMENTAL, KETCHUP VERT D'ICI  
  
BURGER VÉGÉTARIEN:  
TOFU PANÉ, SAUCE TOMATE JALAPENOS, GORGONZOLA, ET ROQUETTE  
  
BURGER CHF 19.00  
AVEC FRITES DE RÖSTIS: CHF 23.00

**NOUS VOUS RENSEIGNONS VOLONTIERS SUR LA LISTE DES ALLERGÈNES**

PROVENANCE :

BŒUF ET PORC : CH

LÉGUMES ET FRUITS : LEGURIVIERA

VOLAILLES : CH

VIANDES VD : LEDERMANN À BIÈRE

