



Le St-Bar à Café

Route de la Ferme du Château – 1040 St-Barthélemy

Téléphone : 021 886 02 33

www.fondationcsc.ch

Horaires d'avril à septembre : ouvert du dimanche au jeudi de 08h30 à 17h00

Horaires d'octobre à mars : ouvert du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Le chef vous propose

Suggestion de la semaine 43

- ~ *Rack de cerf poêlé aux baies de genièvre*
- ~ *Knöpfli sautés et purée de butternut*
- ~ *Fricassée de champignons*
- ~ *Chou rouge braisé*
- ~ *Pommes rôties aux épices*

Plats du jour

Lundi 19 octobre :

- ~ *Filets de poulet en aiguillette panés à la japonaise*
- ~ *Sauce aigre doux basamico, miel et soya sauce*
- ~ *Pommes au four, sauce Boursin*
- ~ *Saladine du moment*

Mardi 20 octobre :

- ~ *Cou de veau farci aux cranberries braisé*
- ~ *Jus de braisage réduit*
- ~ *Polenta moelleuse mascarpone*
- ~ *Haricots verts sautés*

Mercredi 21 octobre :

- ~ *Rondelle à la courge en pâte d'épeautre*
- ~ *Dés de courge, émulsion châtaignes*
- ~ *Copeaux et tuile au parmesan*
- ~ *Saladine d'herbettes*

Jeudi 22 octobre :

- ~ *Côte de porc de la ferme au poivre vert*
- ~ *Purée de pomme de terre à la fourchette*
- ~ *Eventail de légumes oubliés*
- ~ *Chips de racines rouges*

Vendredi 23 octobre :

- ~ *Filet de ferret juste snacké*
- ~ *Sauce vierge mangue et coriandre*
- ~ *Quinoa aux petits légumes*
- ~ *Fenouil glacé aux agrumes*

Provenance des viandes et poissons

Bœuf : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation CSC St-Barthélemy

Poulet : Suisse

Poisson : Suisse, France ou pays de l'Est

La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivage et la saison