



Le St-Bar à Café

Route de la Ferme du Château – 1040 St-Barthélemy

Téléphone : 021 886 02 33

www.fondationcsc.ch

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

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

Le chef vous propose

Suggestion de la semaine 52

- ~ *Saucisson vaudois de la ferme*
- ~ *Salade de pomme de terre servie tiède*
- ~ *Vinaigrette à la graine de moutarde*
- ~ *Tartine fraîcheur*

Plats du jour

Lundi 21 décembre :

- ~ *Rôti de porc de la ferme basse température aux épices*
- ~ *Purée de pois chiche, coriandre frais*
- ~ *Légumes comme un tajine*
- ~ *Tuiles dentelles aux sésames*

Mardi 22 décembre :

- ~ *Pièce de veau de la ferme tendre au sautoir*
- ~ *Jus de déglçage*
- ~ *Pommes Darphins*
- ~ *Poêlée de champignons frais*

Mercredi 23 décembre :

- ~ *Burger de Noël, bœuf de la ferme et foie gras terrine*
- ~ *Chutney maison de notre atelier jardin, iceberg, tomate*
- ~ *Frites de patates douce*
- ~ *Petite Salade mêlée*

Jeudi 24 décembre :

- ~ *Fermé-Joyeux Noël*

Vendredi 25 décembre :

- ~ *Fermé-Meilleurs Vœux 2021*

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