

## **MENUS PRINTEMPS-ETE 2017**

Uniquement le midi et sur réservation (service à table)

### **Offres en self-service**

#### **Menu 1**

Mesclun de salade

Ou

Petit dessert du jour

\* \* \*

Choix parmi les plats du jour

**CHF 20.-**

#### **Menu 2**

Mesclun de salade

\* \* \*

Choix parmi les plats du jour

\* \* \*

Petit dessert du jour

**CHF 22.-**

### **Offres en service à table**

#### **Menu 3**

Choix parmi les plats du jour

\* \* \*

**CHF 23.-**

#### **Menu 4**

Mesclun de salade

Ou

Petit dessert du jour

\* \* \*

Choix parmi les 3 plats du jour

**CHF 29.-**

## Menu 5

Mesclun de salade

\* \* \*

Choix parmi les 3 plats du jour

\* \* \*

Dessert du jour

**CHF 35.-**

**Tous nos menus comprennent 1 ballon de pain par personne.**

# LE VÉLODROME

CAFÉ - RESTAURANT

*Le restaurant vous propose sa sélection de menus pour un service à table  
dès **10 personnes à midi** et dès **20 personnes le soir**, sur réservation uniquement.*

*Notre salle de restaurant peut accueillir jusqu'à **100 personnes**.*

## Menu « Dents-du-Midi »

Mesclun de jeunes pousses façon mûlée

\* \* \*

Suprême de poulet suisse  
Purée de pomme de terre et ciboulette  
Légumes d'été

\* \* \*

Dessert Opéra

**CHF 38.-**

## Menu « Dents de Morcles »

Crèmeux froid de courgette et parmesan  
Crevettes marinées puis rôties  
Mesclun de jeunes pousses et vinaigrette au basilic

\* \* \*

Fondant de veau, cuit à basse température, jus infusé à la sauge  
Embeurrée de mini légumes  
Polenta croustillante au parmesan et roquette

\* \* \*

Tartelette truffée au chocolat

**CHF 45.-**

## Menu « Dent d'Oche »

Burratina en toute simplicité  
Roquette, rolls de jambon cru et pesto de tomate

\* \* \*

Cabillaud nacré, sauce vierge de citron vert et basilic thai  
Côte de pack-choï  
Rouleau de nouilles asiatiques et sésame noir

\* \* \*

Cheesecake aux fruits des bois

**CHF 55.-**

## Menu « Dent Blanche »

Foie gras de canard  
Chutney de kumquat, crème de balsamique et brioche

\* \* \*

Filet de bœuf suisse et jus corsé  
Millefeuille de pomme de terre à l'oignon cébette et bolet  
Mini légumes glacés

\* \* \*

Entremet mousse framboise  
Coeur roulant de framboise en coque de chocolat

**CHF 80.-**

Pour votre évènement, notre Chef de cuisine est à votre disposition pour la création de menus spécifiques à vos besoins.

**Tous les prix figurant dans cette liste sont susceptibles de changer sans préavis ou en fonction de la date de votre venue. Ce document ne constitue donc pas une offre.**

### Provenance des viandes et poissons :

Volaille : CH/FR - Bœuf : CH/FR - Veau : CH/FR - Agneau : CH/GB - Porc : CH/FR -  
Crevette : VN - Crustacé : IND/JP - Poisson : CH/EU

## Conditions générales de vente

- Le restaurant est ouvert le soir sur réservation, uniquement à partir de 20 personnes minimum.
- Les heures de service après minuit sont facturées à CHF 35.- de l'heure par membre de personnel.
- Tous nos prix s'entendent TVA et service inclus.
- Mode de paiement : au comptant, par carte bancaire (Mastercard, Visa, EC Maestro, American Express, Postfinance) ou par facturation.