

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

24. jusqu'à 30.03.2025

Pour le numérique menu avec plus d'informations, Scannez le QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	PRINTEMPS, Salade de dent-de-lion, Fromage, oeuf, croûtons, asperges blanches  14.00	PRINTEMPS, Chak-chouka axu légumes printaniers, Oeufs persillés   14.00	PRINTEMPS, Wrap aux asperges vertes et blanches, Garnitures "Croc'n fresh" Philadelphia  14.00	PRINTEMPS, Duo d'asperges sauce hollandaise, Toast, carottes étuvées et persil plat  14.00	PRINTEMPS, Risotto au citron et origan, Légumes de saison rôtis al dente   14.00
Market Place	Quenelles de brochet, Purée et brocolis, Bar à salades    16.90	Steak de porc à la valaisanne, Bar à salades    17.90	Crevettes géantes sautées au lait de coco, Riz basmati aux légumes, Bar à salades    18.90	Poulet rôti et son jus, Pommes frites et salade, Bar à salades   17.90	Sauté de porc forestière, Polenta et carottes, Bar à salades    16.90
Chef's special	Escalope de poulet aux champignons, Asperges vertes et pommes de terre, Bar à salade    18.90	Burger de saumon aux asperges et fenouil, Salade de rampon et graines de courges, Bar à salade   18.90	Rouleaux de printemps maison au boeuf, Salade printanière aux oeufs, Méli-mélo de...  18.90	Mijoté de veau printanier aux petits légumes, Polenta bramata au fromage, Bar à salade   18.90	Filet de poisson du jour, Velouté de cresson fontaine, Pommes au romarin, Croûtons à l'ail et...  18.90

Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

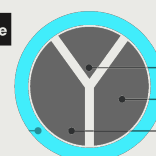
Prix en CHF TTC



Découvrir l'effet climatique de repas...

Impact climatique

-  élevée
-  moyenne
-  faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et reconnaître une alimentation équilibrée.