**Nos plats du jour du samedi 25 août**

*(Disponible de 11h30 à 16h00)*

Entrecôte de bœuf sauce poivre vert, risotto, épinard 29.50

Linguine aux 3 poissons, salade mêlée 22.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 22.50

**Vin ouvert de la semaine (le dl.)**

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 3.5 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

Ripe Alte, Pouilles 5.0 Mont Mès, Pinot Grigio 6.5

Rossobastardo, Umbria 7.0 St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5

Verruzo di Monteverro, Toscane 7.5

**Aperitif :**

Véritable Spritz au « Select » 11.-

**Rosé :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosé 5.5 Peperosa, Umbria 6.5

**Obtention du Label Fait Maison**

Depuis le mois de Mars nous avons obtenu le Label « Fait Maison ».

Ce label certifie que les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont **entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine** (selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la semaine du Goût et Slow Food)

Notre espoir est de vous satisfaire au quotidien avec des produits sélectionné pour leurs qualités et leur fraîcheur.