**Sugestions de Saisons**

Vous retrouverez nos suggestions de saisons au travers de la carte grâce au symbole

Nous restons à votre disposition pour toute question ou pour vous conseillers

**Obtention du Label Fait Maison**

Depuis le mois de Mars 2018 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 sélectionnés pour leurs qualités et leur fraîcheur.

**Provenance de nos produits**

Bœuf, Veau : *Suisse*

Poulet : *France et Hongrie*

Jambon à pizza : *Jambon d’épaule d’origine Italienne sans gluten*

Gambas : *Vietnam*

Crevettes cocktail : *Atlantiques nord*

Vongole : *Italie*

Scampies : *Grande-Bretagne*

**Taille des portions et proposition enfant**

Pour les pâtes, risotto et gnocchi, les portions normales sont de 150gr de féculent.

Pour les petits appétits nous proposons des petites portions à 80 gr de féculent et retirons 5.- aux tarifs affichés

**Informations sur les Allergènes**

Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium

Dans le même four que les pizzas classiques 

 Un forfait de 3.-/pers sera facturé pour le service d’un dessert apporté par le client

 Nous nous réservons le droit de facturer un forfait de 2.- par personne assise à table et qui ne consomme pas de repas