HÔTEL DES PATIENTS

C E T T E S E M A I N E
N O U S V O U S P R O P O S O N S …

L U N D I 2 5

EMINCE DE POULET
Façon basquaise

RISOTTO AUX MORILLES

M A R D I 2 6

RAGOUT DE PORC
A la moutarde

DARNE DE KING FISH
Grillée aux épices

M E R C R E D I 2 7

FINES TRANCHES DE BŒUF
Laquées à la japonaise

TRUITE SAUMONEE
Sauce au chasselas

J E U D I 2 8

CROUTE AU FROMAGE
Et ses aigrelets

SPAGHETTI A LA CARBONARA

V E N D R E D I 2 9

AUBERGINE FARCIE
A la viande de bœuf

RAGOUT DE SAUMON
Au curry

S A M E D I 3 0

EMINCE DE CHEVAL
Aux bolets

POELEE DE LEGUMES
Et champignons frais

D I M A N C H E 3 1

MOLLETS DE LA SORCIERE
(Tendrons de veau mijotés)

PATES FRAICHES A L'ENCRE DE SEICHE
Et courge butternut sautée

ACCOMPAGNEMENTS
Pommes de terre soufflées
Riz à la tomate
Spaghetti ou Penne
Riz basmati
Frites
Poêlée de légumes

Plat du jour CHF 19.-
Entrée, plat, dessert, minérales
& café CHF 35.-

Provenance des viandes et poissons : BŒUF, VEAU, PORC, POULET – SUISSE / CHEVAL – CANADA
KING FISH – ATLANTIQUE SAUMON – NORVEGE / TRUITE – SUISSE

Reliva Hôtel des Patients SA – Avenue de la Sallaz 8 – 1005 Lausanne
Tél.: hôtel 021 545 41 11 – Tél. : restaurant 021 545 41 43 – mail : restaurant.lausanne@hoteldespatients.ch