

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

### Du 19 au 23 novembre - Midi et Soir

1.	Salade automnale avec sa Tomme panée- salade verte et rouge - légumes de saisons	17.50
2.	Sauté de bœuf à l'asiatique nouilles chinoise- légumes- sauce soja et huitre	17.50
3.	Blanquette de volaille - moutarde- blé complets- légumes	19.50
4.	Tranche de porc Forestière- polenta crémeuse- légumes	22.50
5.	Pot-au-feu de la mer Riz-pommes de terre-bouillon de poisson- crevettes- saumon-colin	24.00
6.	Tartare de bœuf coupé au couteau-frites maison -180gr	32.50
7.	Entrecôte du Boucher « Valloton -Echallens » - 200gr / 300gr Beurre café de Paris maison - frites du terroir - salade verte	32.50/45.00
♥	Burger de cerf 200gr Chou rouge émincé- oignons rouge- tomates fraîches- sauce courge- frites	25.00
♥	Crousti Burger- pain maison Poulet pané - « sauce du Chef » – tomate- oignon rouge- bacon- frites	23.00

#### ENTRÉES

Salade verte/Salade mêlée	6.00/8.00
Potage Maison « Velouté de pommes de terre- lard grillé »	10.00
Assiette de fromages	14.00
Assiette de saumon fumé - toasts	15.00
Tartare de bœuf - 70 gr - pain grillé	17.00

#### PLATS (le soir uniquement)

Pasta du jour, sauce à choix :	19.50
Bolognaise – Napolitaine - Saumon - Carbonara maison	
Poêlée de gambas flambées au Cognac - Tagliatelle	23.00
Escalope de poulet panée - légumes - frites du terroir	25.00

#### DESSERTS Maison

Dessert de la semaine	
« Poire pochée-crème vanille-crumbre speculos »	10.00
Profiteroles	10.00
Crème brûlée	12.00
Moelleux au chocolat, glace vanille, - 15 min de préparation	14.00
Glaces : « L'artisan Glacier » pot de glace 135 ml	6.00
Parfums : Chocolat - Vanille bourbon - Caramel beurre salé Café – Coco – Framboise - Citron – Abricot	

Origine de la viande : Cuisse de poulet, Bavette de bœuf, Burger, Entrecôte **CH**

Pommes de terre Cheseaux, Filet de poulet **FR** Wings Allemagne, Gambas Bangladesh, Colin Alaska, Teriyak Thaïlande

0217031717 - **FB** GalionPubCheseaux - [www.galion.ch-info@galion.ch](http://www.galion.ch-info@galion.ch)