









Bidlingmeyer

Grand Rue 1 - 1071 Chexbres - 021 946 10 28 - info@bidlingmeyer.com



CARTE SAISONNIERE

	Entrée	Plat
Crème d'asperges blanches du Valais et sa tuile de lard	8.50	
 Salade verte du jardin de Primapraz	8.-	11.-
 Salade mêlée	10.-	16.50
 Salade de chèvre chaud au miel et mirepoix d'asperges blanches du Valais	18.-	23.-
 Asperges et sauce mousseline	15.-	21.-
Asperges et jambon cru, sauce mousseline	18.-	24.-
Omelette jambon ou champignons et salade mêlée		18.-
 Feuilleté aux champignons et salade mêlée		23.-
 Feuilleté d'asperges blanches du Valais et salade mêlée		23.-
Roastbeef sauce tartare, pommes allumettes* et petite salade verte		24.-
Pêche du jour, pommes allumettes* et petite salade verte		27.-
Tartare de bœuf, pommes allumettes*, toasts et petite salade verte		29.-
POUR LES ENFANTS		
Jambon, pommes allumettes* et légumes		12.-
Nuggets de poulet, pommes allumettes* et légumes		13.-
Petite assiette du jour		14.-
NOS ACCOMPAGNEMENTS		
 Supplément pommes allumettes* pour salade		4.-
 Portion de pommes allumettes*		6.50

Provenance viandes et poissons

Bœuf : CH Porc : CH Poulet : CH Pêche du jour : voir ardoise



Mets végétariens

Les prix s'entendent TVA 8.1% inclus.

Lors de grande affluence, le service peut être plus long. Merci de votre compréhension

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

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 de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances