



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 11 au 17 août 2025

Lundi 11 août

Filet de sandre sauce vierge
Ratatouille et lentilles corail

Mardi 12 août

Omelette aux champignons
Julienne de jambon cru
Crudités et quinoa

Mercredi 13 août

Ragoût de veau à l'ancienne
Légumes à l'ancienne et riz pilaf

Jeudi 14 août

Saltimbocca de poulet beurre à la sauge
Tomate provençale et pâtes à l'huile d'olive

Vendredi 15 août

Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes
Frites allumettes *

Samedi 16 août

Fricassée de porc à la vaudoise
Carottes glacées
Pommes de terre purée

Dimanche 17 août

Rumsteak de bœuf 180g sauce béarnaise
Panaché de légumes
Pommes de terre rissolées

Menu complet Fr. 25.-, salade et dessert à choix

Assiette du Jour Fr. 21.-

(8.1% TVA incluse)

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.



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 18 au 24 août 2025

Lundi 18 août

Filets de rouget beurre citronné
Tomate provençale et trio quinoa

Mardi 19 août

Rôti de porc façon vitello tonnato
Riz aux légumes

Mercredi 20 août

Tagliatelles aux courgettes et parmesan râpé
Pois chiche, lait de coco

Jeudi 21 août

Cordon bleu de porc au gorgonzola
Aubergine grillée et lentilles vertes

Vendredi 22 août

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes
Frites allumettes *

Samedi 23 août

Emincé de poulet sauce curry
Julienne de légumes
Boulgour

Dimanche 24 août

Filet de bœuf 150g pesto rosso
Jardinière de légumes
Pommes de terre douces grillées

Menu complet Fr. 25.-, salade et dessert à choix

Assiette du Jour Fr. 21.-

(8.1% TVA incluse)

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.