



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 21 au 27 avril 2025

Lundi de Pâques 21 avril

Crevettes à l'ail
Céleri aux épices et boulgour aux herbes

Mardi 22 avril

Rôti de porc basse température sauce moutarde et miel
Gratin de chou-fleur et écrasé de pommes de terre

Mercredi 23 avril

Cordon bleu de porc au chorizo sauce tomate
Bâtonnets de carottes et riz pilaf

Jeudi 24 avril

Tagliatelles au pesto d'épinards
Tomates cerise confites et morceaux de chèvre
Salade verte

Vendredi 25 avril

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes et frites allumettes *

Samedi 26 avril

Ailes de poulet mariné et jus parfumé au soja
Riz aux légumes

Dimanche 27 avril

Rumsteak de bœuf 180 g crème de champignons
Légumes du jour
Pommes de terre douces sautées à l'ail

Menu complet Fr. 25.-, salade ou soupe 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 28 avril au 4 mai 2025

Lundi 28 avril

Filet de dorade sauce vierge
Brocolis et lentilles corail

Mardi 29 avril

Risotto forestier et parmesan
Émincé de poireaux
Salade verte

Mercredi 30 avril

Saucisse de bœuf black Angus sauce aux oignons rouges
Duo de carottes et purée de pommes de terre

Jeudi 1^{er} mai

Ragoût de poulet sauce curry
Riz sauté aux légumes

Vendredi 2 mai

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes et frites allumettes *

Samedi 3 mai

Quasi de porc en croûte sauce moutarde
Chou-fleur et boulgour

Dimanche 4 mai

Entrecôte de bœuf 150 g pesto rosso
Jardinière de légumes
Pommes de terre grenaille aux herbes

Menu complet Fr. 25.-, salade ou soupe 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.