



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025

Lundi 29 septembre

Filet de rouget sauce vierge
Julienne de légumes et riz vénéré

Mardi 30 septembre

Cordon bleu de poulet sauce tomate
Brocolis vapeur et pâtes

Mercredi 1^{er} octobre

Saucisse aux choux
Papet vaudois et moutarde à l'ancienne

Judi 2 octobre

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

Vendredi 3 octobre

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

Samedi 4 octobre

Risotto à la courge
Parmesan
Salade mêlée

Dimanche 5 octobre

Tagliata de bœuf 150 g pesto rosso
Roquettes et crudités
Pommes de terre rissolées aux cajun

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 6 au 12 octobre 2025

Lundi 6 octobre

Crevettes sautées au beurre chaud parfumé au curry
Carottes Vichy et pommes de terre grenaille aux herbes

Mardi 7 octobre

Quasi de porc en croûte et sauce moutarde
Gratin de choux fleur et frites*

Mercredi 8 octobre

Ossobucco de porc et jus corsé
Légumes à l'ancienne et riz pilaf

Jeudi 9 octobre

Moussaka pur bœuf
Houmous de pois chiche à la betterave
Salade verte

Vendredi 10 octobre

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

Samedi 11 octobre

Saucisse au chou
Papet vaudois et moutarde à l'ancienne

Dimanche 12 octobre

Parisienne de bœuf 150 g sauce béarnaise
Jardinière de légumes
Pommes de terre douces

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.