



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 13 au 19 juillet 2026

Lundi 13 juillet

Darne de truite de mer beurre basilic
Tomate provençale et boulgour

Mardi 14 juillet

Emincé de poulet au curry
Brocolis vapeur et quinoa

Mercredi 15 juillet

Tendron de veau et moutarde à l'ancienne
Poivrons grillés et lentilles corail

Jeudi 16 juillet

Moussaka pur bœuf
Houmous de betterave et crudités

Vendredi 17 juillet

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

Samedi 18 juillet

Rôti de porc façon vitello tonnato (thon, olives, câpres, anchois)
Mix de crudités et frites *

Dimanche 19 juillet

Filet de bœuf 150g sauce morilles
Jardinière de légumes
Pommes de terre grenaille 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.



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 20 au 26 juillet 2026

Lundi 20 juillet

Brochette de crevettes sauce curry
Aubergine grillée et quinoa

Mardi 21 juillet

Melon et jambon cru
Salade verte et mix de crudités

Mercredi 22 juillet

Emincé de veau façon Gyros sauce tomate
Courgettes grillées et boulgour

Jeudi 23 juillet

Côtelette de porc sauce moutarde
Brocolis vapeur et lentilles

Vendredi 24 juillet

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

Samedi 25 juillet

Penne bolognaise et parmesan râpé
Éclats de carottes

Dimanche 26 juillet

Entrecôte de bœuf 150g pesto basilic
Panaché de légumes
Pommes de terre douces grillées

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.