Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 9 au 15 juin 2025

Lundi 9 juin
Crevettes grillées crème de gingembre
Choux chinois étuvé
Pommes de terre douces sautées à l'ail

Mardi 10 juin
Emincé de poulet à l'ananas
Tronçons de tomate rôtie et polenta grillée

Mercredi 11 juin
Cevapcici sauce Ajvar
Courgette grillée et trio de quinoa

Jeudi 12 juin
Ailes de poulet sauce barbecue
Carottes rôties aux épices et riz pilaf

Vendredi 13 juin
Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes et frites allumettes *

Samedi 14 juin
Côtelette de porc sauce moutarde
Brocolis et boulgour

Dimanche 15 juin
Entrecôte de bœuf 150g beurre café de Paris
Panaché de légumes
Pommes de terre grenaille

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 16 au 22 juin 2025

Lundi 16 juin
Dés de thon sauce soja-miel
Tomate provençale et boulgour aux herbes

Mardi 17 juin
Grillade du jour (ailes de poulet, canard, merguez)
Pommes de terre rôties et salade mêlée

Mercredi 18 juin
Risotto à la tomate
Mozzarella marinée au pesto
Légumes du jour

Jeudi 19 juin
Cordon bleu de poulet
Aubergine grillée et trio de quinoa

Vendredi 20 juin
Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes et frites allumettes *

Samedi 21 juin
Lasagne bolognaise
Salade verte

Dimanche 22 juin
Parisienne de bœuf 150g beurre maison
Panaché de légumes
Pommes de terre douces au miel

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.