

SERVICE A L'EMPORTEUR POUR TOUTE LA SEMAINE, LES COMMANDES SONT A EFFECTUER AU **022 354 16 20**

TRADITION ET IMAGINATION ... **HIVER** 2021

POUR COMMENCER

<i>Minestrone à la Tessinoise</i>	8.--
<i>Le tartare de saumon aux herbettes</i>	13.--
<i>La bisque de homard à la fine champagne</i>	12.--
<i>Le mille-feuille de foie gras de canard</i>	15.--

LES POISSONS

<i>Ravioli aux crevettes</i>	28
<i>Les filets de perche au beurre citronné pommes vapeur</i>	35.--
<i>La daurade à l'émulsion de combawa pommes vapeur</i>	35
<i>L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille</i>	29

LES VIANDES

<i>L'entrecôte parisienne au poivre à la crème nouillettes</i>	29
<i>Le steak tartare de bœuf Pommes frites</i>	32

LES DESSERTS

<i>Le moelleux au café</i>	9
<i>Truffe au chocolat</i>	8
<i>La pomme farcie au calvados</i>	10
<i>L'assiette de fromages (3 sortes)</i>	12

MENU

36.-- Fr

Composez vous-même le menu de votre choix, avec une entrée, un plat de résistance et un dessert

LES ENTRÉES

*Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé
La bisque de homard à la fines champagne
Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues,*

LES PLATS

*Ravioli aux crevettes
L'escalope de saumon et riz noir à la petite ratatouille
Le daurade de mer à l'émulsion de combawa et ravioli de crevettes
Le entrecote bœuf parisienne au poivre, nouillettes
Le steak tartare de bœuf, pommes frites*

LES DESSERTS

*Le moelleux au café sa glace vanille
Le truffe au chocolat
La pomme farcie au calvados
L'assiette de fromages (3 sortes)*

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.

CLEMENTINE ET JOSE VOUS SOULHAITE BON APPETI

Buffet de la Gare Gland chez vous, comme au restaurant. Le menu ou un plat à l'emporter Réservations la veille avant 17.h au **022 354 16 20**

Et retrait des commandes entre 11.30, 12h30 et 19 et 20.h

Buffet de la Gare et Hôtel Glanis 1196 Gland tél.022 354 16
hotelglanis@bluewin.ch