



## METS DE SAISON : LES MOULES BOUCHOT

	CHF
<b>MOULES À LA MARINIÈRE</b>	<b>27.00</b>
<i>Huile d'olive, échalotes, ail, fines herbes Servies avec frites fraîches maison</i>	
<b>MOULES À LA PROVENÇALE</b>	<b>27.00</b>
<i>Huile d'olive, échalotes, ail, herbes de Provence, tomates concassées, fines herbes Servies avec frites fraîches maison</i>	
<b>MOULES AUX PIMENTS</b>	<b>27.00</b>
<i>Huile d'olive, échalotes, piments, fines herbes Servies avec frites fraîches maison</i>	
<b>MOULES À LA CRÈME SAFRANÉE</b>	<b>28.50</b>
<i>Servies avec frites fraîches maison</i>	
<b>SPAGHETTI MAISON AUX MOULES &amp; CREVETTES</b>	<b>29.50</b>
<i>Huile d'olive, échalotes, tomates fraîches, vin blanc, fines herbes</i>	



TVA 8.1% incluse

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés et cuisinés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »