

# Semaine 06



## Propositions Indécentes !

Brasserie Paysanne

👁️ Travers de porc (ch) basse température 18 heures 31.00

### LE MARTEAU DE THOR

il en a fallu du temps pour la dernière création du chef :

Bon, OK, ce n'est pas le vrai de vrai marteau de Thor, mais en le voyant, on comprend tout de suite d'où le nom vient. Le marteau de Thor, c'est en fait un jarret de bœuf suisse manchonné, braisée aux épices douces et à la Delirium

de 2 kg (700 gr de viande)

SERVI POUR DEUX PERSONNES OU UN BON MANGEUR  
AVEC DES FRITES ET UNE SALADE  
BOCHF LE MARTEAU



A GOÛTER  
forcément  
!!



QUANTITÉ  
LIMITÉE !!

du Mardi *Au Jeudi midi*

soupe ou salade

Plan A : Emincé de veau (ch) à la crème et champignons riz pilaf et légumes 20.50

Plan B : Tartare de bœuf (ch) tradition toast et frites maison 25.00

le Vendredi midi

salade

Raviolis del Plin & son bouillon de bœuf légumes et sauge 22.00



👁️ Saucisse aux choux IGP et Papet vaudois 27.00

👁️ Saucisson vaudois IGP et lentilles brunes braisées en salade 23.00



Gratin de poireaux au gruyère AOP BIO et lard sec du valais IGP 25.00

Possible en version Végé sans lard (15 mn d'attente)

le dessert du moment

Crumble aux pommes & pruneaux au calvados 12.00