

# **LE CAFE DU VALLON**

**Pour vos réservations**

**Vous pouvez nous contacter**

**Au 022.305.08.08**

**A partir de 8h00**

**Au plaisir de vous accueillir au Foyer**

**Belle journée**

## MENUS DE LA SEMAINE du 7 au 13 octobre 2019

### LUNDI MIDI

Brésaola  
Escalope de veau, crème sauge  
Pommes rissolées  
Légumes  
Marmelade pommes et poires

### LUNDI SOIR

Velouté aux champignons  
Chipolata de veau  
Légumes  
Velouté de semoule au chocolat

### MARDI MIDI

Salade mêlée et œuf poché  
Tagliatelles aux légumes et chèvre  
Tartelette au citron

### MARDI SOIR

Potage de légumes  
Feuilleté à la viande  
Salade verte  
Choix de desserts

### MERCREDI MIDI

Potage de courge  
Rôti de porc confit à l'échalotes  
Purée  
Carotte  
Raisin blanc

### MERCREDI SOIR

Velouté de poireaux et quinoa  
Gratin de courge  
Fromage blanc au sucre

### JEUDI MIDI

Velouté de volaille  
Filet de truite rose  
Quinoa  
Courgette sautée  
Glace

### JEUDI SOIR

Potage de céleri au curry  
Plateau de charcuterie  
Salade de pommes de terre  
Choix de desserts

### VENDREDI MIDI

Salade panachée  
Jambon à l'os  
Gratin dauphinois  
Tomates au four  
Salade de fruits

### VENDREDI SOIR

Potage de courge et marrons  
Quiche Lorraine  
Salade mêlée  
Crème vanille

### SAMEDI MIDI

Assiette de cruditée  
Poulet rôti  
Frites  
Petits pois carottes  
Coupe colonel

### SAMEDI SOIR

Potage de au chou frisé  
Raviolis sauce tomate  
Salade verte aux oignons fanes  
Choix de desserts

### DIMANCHE MIDI

Saladine et brésaola  
Emincé de poulet au curry doux  
Riz basmati  
Epinard au beurre  
Entremet exotique

### DIMANCHE SOIR

Bouillon aux petites pâtes  
Jambon blanc roulé  
Céleri rémoulade  
Tarte aux fruits

## MENUS DE LA SEMAINE du 14 au 20 octobre 2019

### LUNDI MIDI

Potage aux herbes  
Poulet sauté chasseur  
Pommes boulangères  
Carottes persillées  
Salade orange kiwi

### LUNDI SOIR

Consommé de volaille  
Tarte aux tomates et chèvre  
Poire pochée

### MARDI MIDI

Salade endives, roquefort et noix  
Papet vaudois, saucisse aux choux  
Coupe colonel

### MARDI SOIR

Velouté de légumes  
Gratin de poisson et riz  
Choix de desserts

### MERCREDI MIDI

Terrine au poivre vert  
Longe de veau forestière  
Gratin dauphinois  
Haricots verts  
Forêt noire glacée

### MERCREDI SOIR

Potage Crécy  
Croissant au jambon  
Salade verte  
Pommes au four

### JEUDI MIDI

Saladine et viande des grisons  
Rôti de porc aux pruneaux  
Crozets  
Fondu de choux verts  
Chausson aux pommes

### JEUDI SOIR

Potage de courgettes et céréales  
Omelette aux fines herbes  
Salade mêlée  
Choix de desserts

### VENDREDI MIDI

Salade coleslaw  
Filet de rouget à l'aneth  
Pommes vapeur  
Fenouil  
Café liégeois maison

### VENDREDI SOIR

Potage Dubarry  
Endives au jambon  
Raisin

### SAMEDI MIDI

Potage de feuille verte  
Tendron de veau milanaise  
Palet de polenta  
Céleri à l'étuvé  
Cassata arrosée

### SAMEDI SOIR

Potage de carottes  
Spaghetti napolitaine  
Salade verte oignons fanes  
Choix de desserts

### DIMANCHE MIDI

Mousse de foie de volaille  
Cœur de rumsteak sauce poivre  
Gratin de courgettes  
Pommes parisiennes  
Millefeuille

### DIMANCHE SOIR

Potage de légumes à l'avoine  
Aspic œuf  
Madeleine et coulis

## MENUS DE LA SEMAINE du 21 au 27 octobre 2019

### LUNDI MIDI

Salade campagnarde  
Emincé de porc à la bière  
Pommes de terre fondante  
Duo de carottes  
Flan pistache

### LUNDI SOIR

Soupe de légumes  
Tartiflette savoyarde  
Salade verte  
Fruits de saison

### MARDI MIDI

Salade d'endives au roquefort  
Lasagne maison  
Salade mêlée  
Tiramisu

### MARDI SOIR

Potage de légumes et céréales  
Omelette espagnole  
Betterave rouge  
Choix de desserts

### MERCREDI MIDI

Velouté de courge  
Piccata de poulet  
Riz pilaf  
Jardinière de légumes  
Tranche glacée

### MERCREDI SOIR

Potage Parmentier  
Petite tomme au four  
Pommes nature  
Salade verte et carottes  
Choix de desserts

### JEUDI MIDI

Œuf mimosa  
Escalope de saumon au sésame  
Tagliatelles  
Choux pak-choi  
Pruneaux au vin

### JEUDI SOIR

Potage verdure  
Risotto champignons et parmesan  
Choix de desserts

### VENDREDI MIDI

Potage minestrone  
Longeole au Gamay  
Lentilles  
Ficassée d'artichaut  
Tarte pommes cannelle

### VENDREDI SOIR

Potage cultivateur  
Plateau de fromages  
Pommes vapeur  
Salade  
Compote de fruits maison

### SAMEDI MIDI

Salade maïs et graines  
Sauté de bœuf aux oignons blancs  
Purée Crécy  
Nouille chinoise  
Crème au citron meringuée

### SAMEDI SOIR

Potage au chou frisé  
Ravioli au pesto  
Salade verte et carottes  
Choix de desserts

### DIMANCHE MIDI

Truite fumée  
Epaule de veau au Marsala  
Pommes duchesse  
Brocolis aux amandes  
Opéra

### DIMANCHE SOIR

Potage de légumes et céréales  
Jambon à la russe  
Salade mêlée  
Roulé à la confiture

# **LA CARTE DE SAISON**

\*\*\*\*\*

**Cordon Bleu de Poulet  
Garniture du Jour**

CHF 12.-

**Tomates Mozzarella**

CHF 11.-

**Korn au Curry  
Garniture du Jour**

CHF 11.-

**Tartare de Boeuf  
Frites & Salade Panachée**

CHF 18.-

**Cheese Burger  
Frites & Salade Panachée**

CHF 12.-

## FOYER DU VALLON

# CARTE DES METS

### METS FROIDS

	CHF
<b>Assiette valaisanne</b>	<b>19,00</b>
Viande séchée, fromage, cornichons, oignons, beurre, pain	
<b>Salade de chèvre chaud</b>	<b>11,00</b>
<b>Salade florida</b>	<b>12,00</b>
Salade verte, tomates, oeufs, olives, peppadew, maïs, poulet, ananas	
<b>Assiette de crudités</b>	<b>12,00</b>
Salade verte, 4 crudités, oeuf dur ou thon, pain	
<b>Assiette de crudités 1/2 portion</b>	<b>8,00</b>
Salade verte, 4 crudités, oeuf dur ou thon, pain	
<b>Salade du jour</b>	<b>5,00</b>

### METS CHAUDS

<b>Potage du jour ou consommé de boeuf</b>	<b>3,50</b>
<b>Steak "Maître d'hôtel" 160 gr</b>	<b>18,00</b>
Pommes frites et salade	
<b>Ravioli sauce pesto ou tomate</b>	<b>11,00</b>
<b>Penne all'arrabbiata ou sauce tomate</b>	<b>11,00</b>
<b>Omelette nature (3 oeufs), pain</b>	<b>8,50</b>
<b>Omelette diverses (3 oeufs), pain</b>	<b>9,50</b>
Jambon ou fromage ou fines herbes	
<b>Croque-Monsieur</b>	<b>6,50</b>

### LE MIDI

	CHF
<b>Menu du jour</b>	<b>18,00</b>
Entrée, plat principal, dessert	
<b>Formule gourmande</b>	<b>20,00</b>
Plat principal, Café gourmand	
<u>Enfants jusqu'à 12 ans</u>	
<b>Menu du jour</b>	<b>12,00</b>
Entrée, plat principal, dessert	
<b>Menu Fêtes: Noël, Nouvel'An, Pâques</b>	<b>40,00</b>
Fête des mères	
Entrée, plat principal, dessert	

### LE SOIR

<b>Menu du soir</b>	<b>15,00</b>
Entrée, plat principal, dessert	

### DESSERTS

<b>Café gourmand</b>	<b>6,00</b>
<b>Yaourt (pièce)</b>	<b>1,50</b>
<b>Tarte aux fruits (tranche)</b>	<b>3,70</b>
<b>Tartelette</b>	<b>3,30</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>3,50</b>
<b>Mignardise</b>	<b>1,20</b>

\* Les boissons ne sont pas comprises dans le prix des menus

Origine des viandes: voir affichage à la cafétéria

## FOYER DU VALLON

# BOISSONS

### CHAUDES

	CHF
Espresso, café, ristretto, déca	2,80
Latte macchiato	3,10
Renversé	3,10
Cappuccino	3,10
Ovomaltine	3,10
Chocolat	3,10
Thé (nature/ citron/ lait)	3,00
Infusions diverses	3,00

### FROIDES

Henniez légère	33cl	2,80
Henniez naturelle	33cl	2,80
Henniez naturelle ou légère	1lt	6,50
Perrier	50cl	3,00
Coca-cola	33cl	3,00
Coca-cola zéro	33cl	3,00
Schweppes	20cl	3,00
Jus de pommes	33cl	3,30
Orangina	50cl	3,00

### NECTAR DE FRUITS

pêche, abricot, poires ananas	20cl	3,30
orange, grape-fruit et tomate		

### DIVERS

Bitter	10cl	3,00
Nestea pêche, citron vert menthe	50cl	3,00
Sirop ( grenadine, menthe, fraise )		2,00
Bière Cardinal	33cl	4,00
Bière Feldschlösschen sans alcool	33cl	3,90

## FOYER DU VALLON

# VINS, APERITIFS ET LIQUEURS

### VINS OUVERTS

		<u>CHF</u>
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: right; margin-right: 10px;"> <b>BLANC</b>  <b>ROUGE</b>  <b>ROSE</b> </div> <div style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">}</div> </div>	1dl	3,50
	5dl	17,00

#### BLANC

Les Pierrailles, Mont-sur-Rolle

#### ROUGE

Dôle du Valais AOC

#### ROSÉ

Rosé des Anges, Provenve 3,40

### CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier 75cl	70,00
Champagne 37,5cl	40,00
Coupe de champagne	10,00

### VIN AU VERRE

<b>ROUGE</b>		
<b>Belles Filles</b>	<b>3,80</b>	
<small>Gamay - Genève AOC</small>		
<b>Cœur de Clémence</b>	<b>5,30</b>	
<small>Gamaret - Genève AOC</small>		

### APERITIFS

		<u>CHF</u>
Campari - Vol. 23%	4cl	4,70
Martini rouge - Vol. 15%	4cl	4,70
Martini blanc - Vol. 15%	4cl	4,70
Porto blanc - Vol. 19%	4cl	4,70
Porto rouge - Vol. 19.5%	4cl	4,70
Cynar - Vol. 16,5%	4cl	4,70
Appenzeller- Vol. 29%	4cl	5,00
Pastis - Vol. 45%	2cl	4,70
Suze - Vol. 20%	4cl	4,70
Kir		4,00

### EAUX DE VIE / LIQUEURS

Grand-Marnier - Vol. 40%	2.5cl	5,60
Williamine - Vol. 40%	2.5cl	5,60
Cognac - Vol. 40%	2.5cl	5,50
Kirsch - Vol. 37.5%	2.5cl	5,60
Marie-Brizard - Vol. 25%	2.5cl	5,60

### VINS

<b>BLANC</b>		Bout. 7,5 dl
<b>La feuillée</b>		<b>27,00</b>
<small>Chasselas - Genève AOC</small>		
<b>ROUGE</b>		
<b>Belles Filles</b>		<b>29,00</b>
<small>Gamay - Genève AOC</small>		
		<b>20,00</b>
<b>Cœur de Clémence</b>		<b>40,00</b>
<small>Gamaret - Genève AOC</small>		
		<b>27,00</b>





## INFORMATION SUR L'OFFRE À EMPORTER

### PROVENANCE DES VIANDES

DÉSIGNATION	ORIGINES
Boeuf	
Veau	
Cheval	
Porc	Suisse
Charcuterie	Suisse
Agneau	
Poulet	Suisse/ France
Dinde	
Canard	

### DURÉE DE VIE DES PRODUITS

Tous les articles sont des produits frais, préparés ce jour.  
Ils sont à consommer le jour-même.

### TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

A conserver à 5°C maximum.

### TOUS CES PRODUITS SONT FABRIQUÉS À :

Au Foyer du Vallon

## PRODUITS POUVANT CONTENIR DES ALLERGÈNES

ALLERGÈNE	PRODUIT(S) CONCERNÉ(S)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales	Tous nos sandwiches
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Bagna au thon, bagna végétarien, Ciabatta au poulet,
Poissons et produits à base de poissons	Bagna au thon
Arachide et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	Solène Energie
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Pain bagna au roquefort, baguette salami et jambon blanc, solène Energie
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix de Macadamia, noix du Brésil, noix du Queensland, pistaches), et produits à base de ces fruits	Bagna au Roquefort et poire
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	Bagna au thon, baguette Salami et jambon blanc, Ciabatta au poulet
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	bagna sésame au thon, solène "Energie"
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	