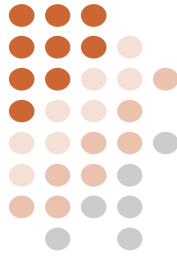


Les Formules du midi



Menus du 20 au 24 mai

Nos menus-formules changent toutes les semaines en fonction des produits du marché et des saisons

Du lundi au vendredi

•
Choisissez votre formule

•
Composez votre menu

• **Express** 17.-

Plat

• **Duo** 20.-

*Entrée + plat
Ou plat + dessert*

• **Gourmand** 23.-

Entrée + plat + dessert

Entrées

- *Salade verte, carottes, maïs et tomates*
- *Salade de lentilles aux légumes et réduction de balsamique*

Plats

- *Costillas de porc à la mexicaine, texas frites*
- *Escalope de poulet à la sauce au citron et persil, riz basmati*
- *Raviolis farcis aux asperges à la crème de petits pois et saumon fumé*

Desserts

- *Cheese cake au caramel*
- *Millefeuille à la crème vanille*

Demandez notre Carte Fidélité
14 plats Express payés = 1 offert

La Petite Carte de midi



Spécialités mexicaines

- **Burrito de verduras 20.00**
- **Burrito de pollo 22.00**
- **Burrito de res 26.00**
servi avec riz et sauce mexicaine

- **Fajitas de verduras 29.00**
- **Fajitas de pollo 30.00**
- **Fajitas mixtas 32.00**
- **Fajitas de res 34.00**
*accompagnées de tortillas,
de guacamole, sauce mexicaine,
fromage, sauce yogourt*

Le meilleur pour la faim

**Le dessert du jour
ou
demandez notre carte
de desserts & glaces**

Pour le plaisir

- **Salade mêlée 8.50**
- **Fish & frites sauce tartare 18.00**
- **Bowl quinoa 18.50**
Aux légumes, crevettes, avocat et tomates
- **Salade César 22.00**
*Avec émincé de poulet, lardons, œuf,
chips de parmesan, sauce maison*
- **Tagliatelles au thon rouge 23.00**
Poivrons, câpres, sauce tomate légèrement piquante
- **Cordon-bleu « maison » de porc 23.00**
- Texas fries ou frites
- **Chili con carne 28.00**
riz mexicain, chip de maïs
- **Steak de bœuf au poivre vert 33.00**
- Texas fries ou frites

Petite faim de loup

(Enfant jusqu'à 12 ans)

- **Mini Fajitas 12.00**
- **Burger Kid 14.00**
- servi avec frites et légumes
- **Mini Cha Cha Wings 14.00**
*- Ailes de poulet grillées aux épices douces,
sauce cocktail, frites et légumes*

Déclaration d'origine

Bœuf : Suisse, Paraguay, Volaille : Suisse, Slovaquie, Porc : Suisse, Poissons : Norvège et Philippines, Gambas : Vietnam

Déclaration des allergènes

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Cocktails du mois

11.- BLACK CAIPIROSKA

Vodka black, jus de citron vert, sucre de canne, glace pillée



7.- MOJITO MANGO

Jus de citron vert, sirop mangue sucre de canne, feuille de menthe, glace pillée



CRU AU VERRE EN BLANC ET EN ROUGE

*Tous les mois nous vous faisons découvrir
un nouveau vin et une nouvelle région*



Le soir notre restaurant vous propose sa carte complète et ses spécialités.

**Découvrez mille et un plaisirs autour des plats renouvelés au gré
des produits et des saisons.**

La Direction et le Personnel de l'Hacienda vous souhaitent

