

MENU OCTOBRE

ENTRÉES

FEIERSTENG SZALOT (SALADE DE VIANDE) 12.00€

3-10-12

ŒUFS BROUILLÉ, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 11.00€

3-7

CONSOMMÉ DE LÉGUMES PÂTE FEUILLETÉE 9.50€

3-7-12

DESSERTS

GAUFRE DE COURGE CONFITURE CO-LABOR CRÈME CHANTILLY 9.50€

1a-3-7

TARTE QUETSCHES GLACE VANILLE 9.50€

1a-3-7

PLATS

JARRET DE PORC CUIT 4 HEURES 23.50€
pomme Macaire, légumes et jus vin rouge

3-7-12

FILET DE ROUGET POÊLÉ 20.50€
nems de légumes et sauce tomaté bol de pdt nature servis à part

1a-4-12

CASSOLETTE DE SCAMPIS 25.50€
riz safrané et légumes, fumet de crustacé

2-4-12

RISOTTO DE BUTTERNUT TUILE AU PARMESAN 15.50€

7

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE 15.50€

1a-7



PLAT DU MONDE



LA SOUPE DU CHALET

15.50€

1a-3-7

La Soupe du Chalet – une recette qui rassemble



Au bistro de co-labor à Bertrange, chaque recette raconte une histoire.

Carlos partage avec nous plus de 12 ans d'expérience en Suisse, à Avry-devant-Pont, un petit village près du lac de la Gruyère. Il nous fait découvrir cette Soupe du Chalet, une recette nourrissante et réconfortante, pleine de souvenirs et de savoir-faire.

Elle est préparée avec les légumes de notre jardin, cultivés avec soin dans le cadre de notre démarche d'inclusion sociale. Du jardin à l'assiette, chacun apporte son savoir-faire et contribue à faire grandir ce beau projet.

Une soupe qui fait voyager, qui réchauffe... et qui rassemble.

