



# LE VÉLODROME

CAFÉ - RESTAURANT

## SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JANVIER 2022

### Menu Vélodrome

19.50

### Menu Sportif

19.50

#### LUNDI

Biryani aux œufs, brocoli, tomate et fenouil  
Sauce yaourt mentholée

Saucisse de veau<sup>CH</sup> à rôtir  
Jus à l'échalote  
Patates douces au four  
et cèleri branche

#### MARDI

Croque-monsieur au gruyère<sup>CH</sup>  
Oignon compoté et frit  
Rémoulade de céleri

Spare-ribs de bœuf<sup>CH</sup> caramélisés  
Pommes grenaille au curcuma  
Betterave glacée

#### MERCREDI

Suprême de poulet<sup>POL</sup> sauté au paprika  
Polenta crémeuse  
Carotte Vichy

Goujonnettes de carrelet<sup>AtIN</sup>  
meunières  
Vierge au citron vert  
Pommes vapeur et topinambour

#### JEUDI

Curry d'agneau<sup>FR</sup>  
Ragoût de pois chiche à la coriandre  
Navet boule d'or

Minestrone  
(Penne, haricot blanc, carotte, navet,  
tomate)

#### VENDREDI

Joues de porc<sup>CH</sup> au cidre  
Rutabaga et Ebly persillé

Filet de poisson<sup>AtIN</sup> pané au sésame  
Riz pilaf infusé à la citronnelle  
Etuvé de choux chinois

Une petite *salade*, une *soupe* ou un *dessert* accompagne nos menus

Nos menus & risotto sont disponibles en plat végétarien

## A LA MINUTE

#### BURGER

Steak de bœuf<sup>CH</sup>, compote d'échalottes au vin rouge, trévisse et cornichons **CHF 23.-**

#### RISOTTO

Aux fines herbes, dinde fumée et tomate confite **CHF 19.-**

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits 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. »