

Buffet de la Gare

RESERVEZ 022 354 16 20
www.buffetgland.ch
reception@glanis.ch

Hôtel Glanis



SEMAINE du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	<p>Potage Conti ***</p> <p>Roulade de poulet aux champignons <i>Risotto safrané</i> <i>Salade verte</i> ***</p> <p>Bavarois exotique <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Duo de saumon et thon <i>Pommes vapeur</i> <i>Haricots verts</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 32.-- Fr.</i></p>
Mardi	<p>Crème de champignons ***</p> <p>Carré de porc à la moutarde <i>Epinard en Branches</i> <i>Pommes au four</i> ***</p> <p>Salade de fruits <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Médaillon de saumon <i>Pommes nature</i> <i>Carpaccio de betterave Multicolore, straciella, vinaigrette au miel de sapin & granola salé aux noix</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 33.-- Fr.</i></p>
Mercredi	<p>Potage cultivateur ***</p> <p>Rack de porc cuisson lente <i>Pommes frites</i> <i>Laitue braisée braisée</i> ***</p> <p>Tarte au citron meringuée <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Tartare de saumon au raifort <i>Pommes frites</i> <i>Toast et beurre</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 31.-- Fr.</i></p>
Jeudi	<p>Potage cultivateur ***</p> <p>Papet Vaudois ***</p> <p>Biscuit moelleux à l'orange <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Tagliatelles aux crustacés <i>Salade mélée</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 30.-- Fr.</i></p>
Vendredi	<p>Potage parmentier et croûtons ***</p> <p>Truite de Fjords à la canadienne <i>Pommes vapeur</i> <i>Ratatouille</i> ***</p> <p>Verrine coco-litchis <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Piccata milanaise <i>Risotto</i> <i>Salade mélée</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 31.-- Fr.</i></p>

SUGGESTION DE JOUR

Tagliatelle à la truffe

Entrecôte Parisienne au poivre à la crème
Pommes Frites

Dessert du jour

38.--Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Terrine de légumes d'hiver au burrata

Poulet de Brest
ou
Veau aux morilles

Truffé au chocolat

51.-- Fr.