

Buffet de la Gare

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

Hôtel Glanis



SEMAINE du 13 au 17 avril 2026

Lundi	Crème de légumes *** Feuilleté de volaille au champignons <i>Riz cantonais</i> <i>Salade verte</i> *** Biscuit au chocolat et sa gelée d'orange <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Omble chevalier <i>Pommes mousselines</i> <i>Petits pois</i> *** Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i>
Mardi	Potage bonne femme *** Carré de porc à l'érable et gingembre <i>Patates douces au four</i> <i>Haricot en fagot</i> *** Salade de fruits et son sorbet <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Médailillon de turbot au beurre noisettes <i>Pommes vapeur</i> <i>Haricots</i> *** Dessert du jour <i>Prix 33.--Fr.</i>
Mercredi	Consommé et Brunoise de légumes *** Aiguillettes de bœuf sauce béarnaise <i>Pommes frites</i> <i>Salade mêlée</i> *** Feuilleté à l'ananas <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Tartare de saumon aux herbettes <i>Pommes frites</i> <i>Toast et beurre salé</i> *** Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i>
Jeudi	Crème de poireaux *** Entrecôte de bœuf, sauce Café de Paris <i>Pommes frites</i> <i>Salade mêlée</i> *** Verrine exotique <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Filet de cabillaud <i>Pommes vapeur</i> <i>Epinards en branche</i> *** Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i>
Vendredi	Potage cultivateur *** Truite de fjord à la canadienne <i>Purée de patate douce</i> *** Mousse au chocolat, sorbet framboise <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Feuilleté de poulet aux champignons <i>Riz créole</i> *** Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i>

SUGGESTION DU JOUR

Tagliolini à la truffe

Entrecôte de bœuf au poivre à la crème
Nouilletes

Dessert du jour

39.--Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Asperges blanches, sauce hollandaise et jambon ibérique

Escalope de veau citronné

Crème brûlée au vin cuit

51.-- Fr.