

Buffet de la Gare

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

Hôtel Glanis  ★★★

SEMAINE du 1er au 5 décembre 2025

Lundi	<p>Potage vaudois ***</p> <p>Emincé de bœuf stroganoff <i>Riz cantonais</i> <i>Salade mélée</i> ***</p> <p>Crumble aux fruits, crème anglaise coulis framboise <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Cabillaud aux oignons rouges <i>Pommes rissolées</i> <i>Epinards</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 29.--Fr.</i></p>
Mardi	<p>Potage cultivateur ***</p> <p>Cou de porc cuison lente sauce kumquat <i>Gratin de pommes de terre</i> <i>Petits légumes</i> ***</p> <p>Salade de clémentine et sorbet orange <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Truite arc-en-ciel au beurre Blanc <i>Pommes vapeur</i> <i>Petits pois</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 32.--Fr.</i></p>
Mercredi	<p>Consommé Juliane ***</p> <p>Sauté de veau à l'ancienne <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Pommes au four</i> ***</p> <p>Salade de fruits, sorbet framboise <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Tartare de saumon au raifort <i>Toast et beurre</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i></p>
Jeudi	<p>Crème Dubarry ***</p> <p>Faux-filet de bœuf <i>Spaghettis sauce tomate</i> <i>Pommes darphin et légumes</i> ***</p> <p>Flan caramel <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Tagliatelle aux crevettes <i>Salade mélée</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 29.--Fr.</i></p>
Vendredi	<p>Minestrone ***</p> <p>Pavé d'espadon chimichurri <i>Pommes vapeur</i> <i>Salade mélée</i> ***</p> <p>Tranche chocolat praliné, glace vanille <i>Prix 26.-- Fr</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Navarin d'agneau à la tunisienne <i>Couscous</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

Gravalax de saumon et burratina

Veau aux morilles

Crème brûlée au vin cuit
51.-- Fr.