

# PONT de la VENOGIE

## HOTEL BRASSERIE

Chemin du Tennis 4 - 1026 Echandens - Tél: 021 701 50 55 - Fax: 021 702 42 09  
info@pontdelavenoge.ch www.pontdelavenoge.ch

**Voici quelques-uns de nos propositions, pour vos banquets, fêtes et évènements...**

### **Menu « Chalet » à Frs 39.-**

Assiette valaisanne

\*\*\*\*\*

Fondue moitié-moitié

\*\*\*\*\*

Meringue, double crème

### **Menu à Frs 40.-**

Foie de volaille sautée  
au vinaigre de framboise  
Sur un lit de salade croquante

\*\*\*\*\*

Filet de porc rôti au four  
Sauce à la moutarde ancienne

Pommes country

Trio de légumes

\*\*\*\*\*

Mousse aux 2 chocolats

### **Menu à Frs 43.-**

Rose de saumon fumé

Toast et beurre

\*\*\*\*\*

Entrecôte cheval à la Plancha

Sauce aux chanterelles fraîches

Tagliatelle au beurre

Jardinière du marché

\*\*\*\*\*

Crème brûlée aux raisins parfumé au marc

### **Menu à Frs 45.-**

Salade mêlée

\*\*\*\*\*

Fondue Bacchus ou Chinoise (à volonté)

Et ses 4 sauces pommes frites

\*\*\*\*\*

Coulant au chocolat

### **Menu à Frs 46.-**

Assiettes gourmande

(Saumon fumé, cocktail de crevettes, jambon de Parme)

\*\*\*\*\*

Longe de veau et son jus parfumé

au romarin de notre jardin

Pommes darfin

Farandole de légumes

\*\*\*\*\*

Tiramisu

## **Menu à Frs 52.-**

Rouleaux de printemps maison

\*\*\*\*\*

Véritable curry rouge de poulet Thaï

Sauté de légumes frais d'Asie

Riz parfumé

\*\*\*\*\*

Mangue fraîche au lait de coco

## **Menu de la Venoge à Frs 53.-**

Méli-mélo de salade mêlée

\*\*\*\*\*

Fagotini aux truffes

\*\*\*\*\*

Médallions de bœuf, sauce poivre vert

Gratin dauphinois

Bouquet de légumes

\*\*\*\*\*

Tranche glacée

## **Menu à Frs 55.-**

Cocktail de crevettes et ses jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Filet bœuf sauce forestière

Tagliatelle symphonie de légumes

\*\*\*\*\*

Craquant fruit rouge et passion

## **Menu à Frs 66.-**

Tartare d'écrevisse et avocat

\*\*\*\*\*

Feuilleté aux perles des bois

\*\*\*\*\*

Magret de canard rôti jus au vinaigre de framboise

Pommes sautées

Choix de légumes

\*\*\*\*\*

Coulant au chocolat, crème anglaise

## **Menu à Frs 73.-**

Escalopine de foie gras poêlée

Et sa saladine

\*\*\*\*\*

Consommé au Porto et truffes noires

\*\*\*\*\*

Rack d'agneau à la provençale

Pommes duchesse

Légumes du marché

\*\*\*\*\*

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille

Nous restons à votre disposition pour d'éventuelles modifications et renseignements ou simplement pour vous préparer un menu personnalisé.