Mardi 29 octobre 2019

ENTRÉE

Pâté en croûte maison

PLAT

Joues de porc confites au safran Jardinière de légumes à la française

DESSERT

Tartelette passion

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Vendred I novembre 2019

ENTRÉE

Ceviche de maquereaux au sésame noir sur tartelette

PLAT

Suprême de poulet aux écrevisses Mousseline d'artichaut et orge perlé au curcuma

DESSERT

Tartelette mojito

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Mardi 19 novembre 2019

ENTRÉE

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave au vinaigre de framboise

PLAT

Parmentier de canard confit et jus court Choux rouge braisé

DESSERT

Verrine Bounty et son brownie framboise

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Vendredi 22 novembre 2019

ENTRÉE

Accras sauce canut et salade verte

PLAT

Couscous royal, semoule orientale, légumes confits poulet, agneau, merguez

DESSERT

Clafoutis de poire romarin

Prix: 60.- CHF

Samedi 30 novembre 2019

ENTRÉE

Cromesquis au fromage cheddar et piment jalapenos sur guacamole

PLAT

Pavé de saumon au safran et petits légumes, cannelloni ricotta épinards

DESSERT

Entremet chocolat croquant

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Vendredi 6 décembre 2019 Match de l'Escalade

ENTRÉE

Pâté en croûte maison et saladine

PLAT

Pot-au-feu grand-mère jarret de boeuf, paleron, plat de côtes, poireaux, carottes, navet, céleri, os à moelle,pommes fondantes, sauce gribiche

DESSERT

Entremet framboise chocolat croquant

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Mardi 17 décembre 2019

ENTRÉE

Verrine pomelos, crevettes, surimi, quinoa

PLAT

Pilon de poulet sauce barbecue, pommes grenailles rôties au romarin, cowboy baked beans

DESSERT

Forêt noire en verrine et son financier crème pralinée

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Samedi 21 décembre 2019

MENU DE NOËL

Plus d'informations à venir

Vendredi 10 janvier 2020

ENTRÉE

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave au vinaigre de framboise

PLAT

Parmentier de canard confit et jus court Choux rouge braisé

DESSERT

Mousse au chocolat blanc, fraises, spéculos

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Mardi 14 janvier 2020

ENTRÉE

Tartelette de saumon aux poireaux et salade verte

PLAT

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot Gratin de courgettes et tomates au parmesan

DESSERT

Tiramisu poire-chocolat

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Samedi 18 janvier 2020 Opération peluches

ENTRÉE

Tacos guacamole et saumon fumé

PLAT

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer Riz façon paella

DESSERT

Tarte citron meringué

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Jeudi 23 janvier 2020

ENTRÉE

Pain perdu, groseilles et camembert

PLAT

Joues de porc confites au safran, jardinière de légumes à la française, gratin de spätzle

DESSERT

Eclair à la vanille

Prix: 60.- CHF

Jeudi 30 janvier 2020

ENTRÉE

Ceviche de maquereaux au sésame noir sur tartelette

PLAT

Suprême de poulet aux écrevisses Mousseline d'artichaut et orge perlé au curcuma

DESSERT

Pavlova

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Mardi 18 février 2020

ENTRÉE

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave au vinaigre de framboise

PLAT

Parmentier de canard confit et jus court Choux rouge braisé

DESSERT

Mousse au chocolat blanc, fraises, spéculos

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Vendredi 21 février 2020

ENTRÉE

Tartelette de saumon aux poireaux et salade verte

PLAT

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot Gratin de courgettes et tomates au parmesan

DESSERT

Tiramisu poire-chocolat

Prix: 60.- CHF

MENU EAGLE LOUNGE

Vendredi 28 février 2020

ENTRÉE

Tacos guacamole et saumon fumé

PLAT

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer Riz façon paella

DESSERT

Tarte citron meringué

Prix: 60.- CHF