

Les midis du meraki

Du mardi 26 au vendredi 30
septembre

Pour débiter

Feuilles de vigne (4 pces.)	7.-
Crème de lentilles	5.-/ 11.-

Pour continuer

Tartiflette à la tomme vaudoise et salade garnie	20.-
Coquelet et choux fleur rôtis tian de légumes	23.-
Filet de dorade mi cuit boulgour au petits légumes, et sa sauce vierge	24.-
Souvlaki à l'agneau sauce menthe et cumin	20.-
Souvlaki "façon Meraki" traditionnel ou végétarien Servi avec une salade verte en entrée (ou le potage pour 3.-)	15.-

Pour terminer en douceur

Demandez le dessert du jour à notre staff !

Pour accompagner

En blanc : IRIDA, Sauvignon blanc, Aigio (Grèce), 1dl	6.-
En rouge: AXIA, Syrah-Xinomavro, Amyndeon (Grèce), 1dl	6.-

Provenances des viandes et poissons

Poulet: Suisse Boeuf: Suisse Poisson: Grèce



Kali orexi !