

**Lundi de Pentecôte / Pfingstmontag**  
**10.06.2018**

**CHF 27.50**

Salade mêlée  
*Gemischter Salat*

\*\*\*\*\*

Escalope de veau viennoise  
*Wienerschnitzel (Kalbfleisch)*  
Pommes frites / *Pommes frites*  
Légumes de Saison / *Saisongemüse*

\*\*\*\*\*

Gâteaux aux pommes avec crème chantilly  
*Apfelkuchen mit Rahm*

Menu sans entrée ou sans dessert  
*Menu ohne Vorspeise oder ohne Dessert*

CHF 23.80

**Mardi / Dienstag, 11.06.2019**

Potage du jour / *Tagessuppe*

**Menu I**

Jarret de porc braisé dans son jus  
*Schweinshaxe im Schmorjus*  
Polenta / *Polenta*  
Légumes de la saison / *Saisongemüse*

**CHF 17.80**

**Menu II**

Lasagne à la bolognaise  
*Lasagne Bologneser Art*  
Salade de saison / *Saisonsalat*

**CHF 16.30**

Toutes modifications + CHF 1.00  
Jede Menüänderung + CHF 1.00

# Menu du Dimanche



## Sonntagsmenu

**16.06.2019**

**CHF 27.50**

Bruschetta avec tomates et ail  
*Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch*

\*\*\*\*\*

Roastbeef chaud, sauce hollandaise à la menthe  
*Warmes Roastbeef mit holländische- Minz Sauce*  
Gratin de pommes de terre / *Kartoffelgratin*  
Garniture de légumes du Seeland  
*Seeländer Gemüse garnitur*

\*\*\*\*\*

Tarte de Linz avec chantilly  
*Linzer Torte mit Schlagrahm*

Menu sans entrée ou sans dessert  
*Menu ohne Vorspeise oder ohne Dessert*

CHF 23.80

**Mercredi / Mittwoch, 12.06.2019**

Potage du jour / *Tagessuppe*

**Menu I**

Rôti de viande hachée sauce champignons  
*Hackbraten mit Champignon Sauce*  
Nouilles / *Nudeln*  
Légumes de la saison / *Saisongemüse*

**CHF 17.80**

**Menu II**

Rouleaux de printemps, «sauce sweet chili»  
sur assiette de salades colorées  
*Frühlingsrollen mit „sweet chili-Sauce»*  
auf bunten Salaten angerichtet

**Fr. 16.30**

**Jeudi / Donnerstag, 13.06.2019**

Potage du jour / *Tagessuppe*

**Menu I**

Escalope de poulet panée  
*Panierts Pouletschnitzel*  
Pommes sautées / *Bratkartoffeln*  
Garniture de légumes / *Gemüse garnitur*

**CHF 17.80**

**Menu II**

Spaghetti à la mode du chef  
Sauce tomates, olives, câpres,  
aubergines et courgettes  
*Tomatensauce mit Oliven, Kapern,*  
*Auberginen und Zucchini*  
Salade mêlée / *Gemischter Salat*

**CHF 16.30**

Toutes modifications + CHF 1.00  
Jede Menüänderung + CHF 1.00

**Vendredi / Freitag, 14.06.2019**

Potage du jour / *Tagessuppe*

**MENU I**

Filets de sandre sautés, (Land)  
aux tomates et aux pignons  
*Zanderfilets sautiert (Land)  
mit Tomaten und Pinienkernen*  
Pommes nature / *Dampfkartoffeln*  
Légumes de Saison / *Saisongemüse*  
**CHF 17.80**

**MENU II**

Chicken nuggets, sauce cocktails  
*Chicken Nuggets mit Cocktailsauce*  
Pommes frites / *Pommes frites*  
Salade mêlée / *Gemischter Salat*  
**CHF 16.30**

**Samedi / Samstag, 15.06.2019**

Potage du jour / *Tagessuppe*

**MENU I**

Rumpsteak, Café de Paris  
*Rumpsteak, Café de Paris*  
Riz / *Reis*  
Légumes du jour / *Tagesgemüse*  
**CHF 17.80**

**MENU II**

Cordon bleu de cervelat  
*Cordon bleu cervelat*  
Pommes frites / *Pommes frites*  
Salade du marché / *Marktsalat*  
**CHF 16.30**

Toutes modifications + CHF 1.00  
Jede Menüänderung + CHF 1.00

# Menu végétarien de la semaine

## vegetarisches Menu der Woche

**Spaghetti sauce tomate  
aux légumes  
Salade mêlée**

**Spaghetti mit Tomatensauce  
und Gemüse  
Gemischter Salat**

**CHF 16.50**



# Gourmet Cuisine

# Café Brésil



FAMILIE MAURER

BAHNHOFPLATZ 9, PLACE DE LA GARE - 2501 BIEL/BIENNE  
TEL 032 322 33 11 - [www.cafebresil.ch](http://www.cafebresil.ch) - FAX 032 322 74 63

# MENU

vom / du

**13.05.2019**

bis / au

**19.05.2019**