

MENUS DE LA SEMAINE

MENU DU JOUR

MENU "SIGNATURE"

MENU "MARAÎCHÈRE"

sur place CHF 17.50
à emporter CHF 12.-

CHF 17.50
 CHF 12.-

CHF 17.50
 CHF 12.-

lundi, 23 mai 2022

Piccata de dinde (CH)
 Sauce tomate épicée
 Spaghetti au beurre
 Aubergines sautées à l'huile d'olive

Brochette d'agneau (IE)
 Mariné à l'ail noir
 Risotto crémeux
 Haricots verts* étuvés

Tartare de légumes croquants
 Bouquet de salade
 Sauce yogourt et ciboulette, houmous de lentilles
 Pommes de terre gaufrettes*

mardi, 24 mai 2022

Couscous à l'agneau (IE)
 et merguez (CH)
 Avec semoule de blé, légumes et pois-chiches

Fricassée de poulet (CH) au balsamique
 Riz parfumé
 Courgettes et artichauts* sautés

Gnocchi à la sorrentina
 Avec tomate, mozzarella, basilic
 Salade de roquette et pignons

mercredi, 25 mai 2022

Bœuf bouilli (CH), vinaigrette à la tomate
 Pommes de terre vapeur
 Panaché de légumes (carottes, col-raves et poireaux)

Burger savoyard avec bœuf (CH)
 Confit d'oignons rouges et Reblochon
 Lard (CH) grillé et crudités
 Ciabatta* bun et frites

Escalopes de légumes poêlées
 Coulis de carottes et curcuma
 Quinoa
 Salade de rampon et mélange de graines

jeudi, 26 mai 2022

Découverte du monde

Bavette de bœuf (CH)
 Sauce béarnaise
 Tagliatelles persillées
 Tomates à la provençale

Linguines à l'huile d'olive
 Tomates confites, olives et pesto
 Copeaux de Grana Padano
 Salade de saison

vendredi, 27 mai 2022

Filet de saumon épicé (NO) au four
 Sauce zougoise
 Riz créole
 Brocoli* aux amandes

Rôti de porc vaudois (CH) et son jus
 Pommes de terre fondantes
 Piperade

Œufs cocotte aux asperges
 Lit de pousses d'épinards à l'ail
 Pain de campagne

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50
à emporter CHF 12.-

CHF 19.50
 CHF 12.-

Short ribs de veau (CH)
 Marinade fumée et épicée
 Avec semoule, légumes et pois-chiches
 Maïs mijoté au sirop d'érable

Salade César au poulet (CH)
 Avec laitue romaine, œuf dur, croûtons et Grana Padano

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

commande à emporter 24h à l'avance directement auprès du restaurant (vendredi pour lundi)
retrait de la commande entre 10h30 - 11h30, à l'entrée du restaurant

MENUS DU WEEK-END

MENU DU JOUR

plat du jour CHF 17.50
potage ou entrée CHF 2.50
dessert CHF 2.50

MENU "SIGNATURE"

CHF 17.50

MENU "MARAÎCHÈRE"

CHF 17.50

samedi, 28 mai 2022

Lasagne au four
Avec viande hachée de boeuf (CH)
Salade de jeunes pousses aux graines
de courge

Filet de truite (CH) poêlé
Beurre composé aux fruits secs
Quinoa tricolore
Courgettes étuvées à l'origan

Eventail de tomates et mozzarella
burrata
Pesto de basilic et pignons
Bouquet de mesclun
Vinaigrette balsamique

dimanche, 29 mai 2022

Rôti de porc vaudois (CH) et son jus
Pommes de terre fondantes
Piperade

Filet de truite (CH) poêlé
Beurre composé aux fruits secs
Quinoa tricolore
Courgettes étuvées à l'origan

Eventail de tomates et mozzarella
burrata
Pesto de basilic et pignons
Bouquet de mesclun
Vinaigrette balsamique

samedi et dimanche

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Short ribs de veau (CH)
Marinade fumée et épicée
Avec semoule, légumes et pois-
chiches
Maïs mijoté au sirop d'érable

Salade César au poulet (CH)
Avec laitue romaine, œuf dur,
croûtons et Grana Padano

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch