

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, 30 mai 2022	Sauté de poulet (CH) aux fruits secs et citron vert Blé « Ebly » pilaf Dés de courgettes	Poivron farci à la viande de bœuf (CH) et riz gratiné au Grana Padano (AOP) Coulis épicé à la provençale	Saladine de tomates « Rose de Berne » et burrata Pignons de pin torréfiés, basilic frit Focaccia tiède
mardi, 31 mai 2022	Bœuf braisé (CH) au pinot noir Tagliatelles au beurre Laitue étuvée	Demi-coquelet (CH) rôti Pommes croquettes* Tomates à la provençale	Tartare de légumes croquants Mousse au chèvre frais Pain du boulanger grillé
mercredi, 1 juin 2022	Saucisse à rôtir de porc (CH) au confit d'oignons Pommes de terre purée Saint-Germain* Dés de navets jaunes	Poulpe braisé à la tomate et au basilic (Pacifique centre) Boulgour aux zestes de citron	Bami goreng aux légumes (œuf au plat et noix de cajou)
jeudi, 2 juin 2022	Dos de julienne (Atlantique nord-est), beurre blanc nantais Pommes nature Rosettes de romanesco*	Costine de porc (CH) Sauce BBQ Baked potatoes, crème aigre Épis de maïs* grillé, salade verte	Quiche maison à l'Étivaz (AOP) Salade garnie (Lollo, radis blanc, betterave et carotte jaune)
vendredi, 3 juin 2022	Steak haché d'agneau (IE), sauce à la moutarde en grains Pommes frites Épinards *en branches	Spaghetti alla puttanesca (tomate, anchois, olives) Copeaux de Grana Padano (AOP) Salade du marché	Kebab végétarien (Falafels, sauce yogourt épicée à la coriandre, salade croquante, carotte) Taboulé libanais (persil plat, menthe, oignon rouge, tomate, boulgour)

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

	sur place CHF 21.50 à emporter CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-
	Carpaccio de bœuf (CH) Vinaigrette aux agrumes Pommes frites Roquette, copeaux de Grana Péciorino	Salade grecque Laitue, trévisse, concombre, tomate, féta, olives, poivrons, oignons rouges

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, 4 juin 2022

Aubergines à la parmiggiana

 Salade de lentilles vertes et julienne de tofu fumé

Emincé de volaille au curry (CH)

 Riz à la cardamome
 Légumes sautés

Omelette aux petits légumes et Gruyère (AOP)

 Salade de saison

dimanche, 5 juin 2022

Magret de canard (FR) aux agrumes

 Pommes de terre grenailles rissolées
 Emincé de fenouil étuvé

Emincé de volaille au curry (CH)

 Riz à la cardamome
 Légumes sautés

Omelette aux petits légumes et Gruyère (AOP)

 Salade de saison

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Carpaccio de bœuf (CH) Vinaigrette aux agrumes
 Pommes frites

Salade grecque

 Laitue, trévisse, concombre, tomate, féta, olives, poivrons, oignons rouges

Roquette, copeaux de Grana Pécorigino

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