

MENUS DE LA SEMAINE

MENU DU JOUR

sur place CHF 17.50
à emporter CHF 12.-

MENU "SIGNATURE"

CHF 17.50
CHF 12.-

MENU "MARAÎCHÈRE"

CHF 17.50
CHF 12.-

lundi, 20 juin 2022

Filet de St.-Pierre (NZ)
Sauce crème citronnée

Riz pilaf

Feuilles d'épinards* étuvées

Cheeseburger de bœuf (CH)
Fromage à raclette, oignons, tomate,
iceberg

Bun au graines de sésame, salade
frisée

Frites

Falafels
Sauce orientale

Salade grecque et pois chiches

Pain pita* grillé

mardi, 21 juin 2022

Saucisse de veau rôtie (CH)

Sauce aux oignons
Pommes de terre purée
Fenouil à la milanaise

Suprême de poulet (CH) à l'antillaise

(coco, rhum, poivron, cannelle)
Patates douces écrasées
Salade du marché

Omelette aux fines herbes

Salade composée
(riz, concombre, tomate et maïs)

mercredi, 22 juin 2022

Roastbeef froid (CH)

Sauce tartare
Pommes de terre frites
Salade de macédoine de légumes
cuits

Calamars (ES) grillés à la plancha

Jus à l'ail et persil
(citron vert, ail, persil, huile d'olive)
Riz vapeur, courgettes grillées

Pizza végétarienne

(légumes grillés, mozzarella)
Salade de roquette et figue fraîche

jeudi, 23 juin 2022

Ragoût de poulet (CH) au curry rouge

Nouilles de riz

Chou chinois aux shiitakés

Grillade : Ribs de veau (CH)

Sauce barbecue
Salade de pommes de terre

Coleslaw croquant

Ravioli* aux champignons

Infusion aux herbes
Tombée d'épinards baby, huile d'olive
et pignons grillés

vendredi, 24 juin 2022

Steak haché de porc (CH),
beurre au piment d'Espelette

Semoule de couscous
Ratatouille

Pavé de thon (VN)

Sauce mangue et oignons rouges
Riz camarguais
Céleri branche braisé

Boulettes de lentilles et quinoa farcies*
au yogourt
Coulis de tomate
Salade batavia et amandes

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

sur place CHF 21.50
à emporter CHF 12.-

SUGGESTION DE SAISON

CHF 19.50
CHF 12.-

Saltimbocca de porc (CH)

Sauce à la sauge
Garniture du jour

Salade de pastèque et féta (olives,
menthe)

Batavia, vinaigrette au thym
Boulgour épicé

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 3.00

MENU "SIGNATURE"

CHF 17.50

MENU "MARAÎCHÈRE"

CHF 17.50

samedi, 25 juin 2022

Tortellini au Grana Padano (AOP) et basilic
 Sauce crème
 Salade de betterave rouge cuite et feuille de chêne

Brochette de saumon et cabillaud (NO, atlantique nord-est) aux épices thaï
 Riz Jasmin
 Julienne de légumes au gingembre

Parmigiana
 Avec aubergines, tomates, ail, mozzarella, basilic et Grana Padano
 Salade de roquette au vinaigre balsamique

dimanche, 26 juin 2022

Suprême de pintade (FR)
 Sauce aux baies roses
 Pommes de terre rissolées
 Bettes à tondre étuvées

Brochette de saumon et cabillaud (NO, atlantique nord-est) aux épices thaï
 Riz Jasmin
 Julienne de légumes au gingembre

Parmigiana
 Avec aubergines, tomates, ail, mozzarella, basilic et Grana Padano (AOP)
 Salade de roquette au vinaigre balsamique

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Saltimbocca de porc (CH)
 Sauce à la sauge
 Garniture du jour

Salade de pastèque et féta (olives, menthe)
 Batavia, vinaigrette au thym
 Boulgour épicé

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