

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, 27 juin 2022	Émincé de bœuf (CH) au whisky et romarin Fusilli au beurre Petits pois* à la française	Pappardelles aux crevettes (AR) et safran Tombée de pousses d'épinards	Mafé végétarien (carotte, aubergine, courgette, lentilles jaunes) Banane plantain au four Riz blanc
mardi, 28 juin 2022	Chipolata de porc (CH) Sauce à la moutarde de Meaux Pommes de terre grenaille Jardinière de légumes	Brochette de bœuf fumée (CH) Guacamole Salade de riz aux oignons nouveaux Spaghetti de légumes en vinaigrette	Crumble de tomates, courgettes et ricotta pimentée Salade de jeunes pousses
mercredi, 29 juin 2022	Tajine d'agneau (EI) Boughour piquant Piperade	Sandwich chaud « Bifana » (porc mariné CH) Frites Assortiment de crudités	Melon en dent de loup Garni de quinoa au basilic et fromage de chèvre poivré
jeudi, 30 juin 2022	Découverte du monde	Filet de dorade (TR), abricots et poivrons au grill, sauce yogourt aux fines herbes Brochette de pommes de terre grenaille Salade verte	Salade du terroir vaudois (salade de pommes de terre sur lit de poireaux, tomate vaudoise)
vendredi, 1 juillet 2022	Filet de carrelet pané au coco (Atlantique nord-est), beurre blanc au citron vert Pommes de terre nature Rosettes de brocoli* aux amandes	Risotto de blé Eby au citron vert Lanières de magret de canard (FR) fumé Jeunes pousses	Burger de betterave* et Provolone (AOP) Sauce yogourt au basilic Aubergine, carotte et courgette

du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON
	sur place CHF 21.50 à emporter CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-
	Cabillaud au four (Atlantique nord-est) et compotée de figues Quinoa aux petits légumes	Salade César Poulet (CH) grillé, Copeaux de Grana Padano (AOP), croûtons à l'ail, tomate cerise et vinaigrette César

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
MENU "SIGNATURE"
MENU "MARAÎCHÈRE"

plat du jour CHF 17.50
potage ou entrée CHF 2.50
dessert CHF 3.00

CHF 17.50

CHF 17.50

samedi, 2 juillet 2022

Aubergines à la Parmiggiana

 Galettes de gnocchi de maïs aux
 olives noires

Bavette de bœuf (CH) grillée

 Sauce aux échalotes

 Frites
 Ratatouille

Salade d'épeautre, roquette et
 pêches
 Avec ciboulette, miel, vinaigre,
 cacahuètes et copeaux de Grana
 Padano (AOP)

dimanche, 3 juillet 2022

Rôti d'épaule de veau (CH), jus lié

 Gratin dauphinois
 Haricots verts* au beurre

Bavette de bœuf (CH) grillée

 Sauce aux échalotes

 Frites
 Ratatouille

Salade d'épeautre, roquette et
 pêches
 Avec ciboulette, miel, vinaigre,
 cacahuètes et copeaux de Grana
 Padano (AOP)

samedi et dimanche
PROPOSITION DU CHEF
SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Cabillaud au four (Atlantique nord-est)
 et compotée de figues
 Quinoa aux petits légumes

Salade César

 Poulet (CH) grillé, Copeaux de Grana
 Padano (AOP), croûtons à l'ail, tomate
 cerise et vinaigrette César

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