

MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	sur place / à emporter CHF 17.50 / 12.- potage ou entrée CHF 2.50 dessert CHF 3.00	CHF 17.50 / 12.-	CHF 17.50 / 12.-
lundi, 1 août 2022	Jambon à l'os (CH) Sauce madère Gratin dauphinois Haricots verts aux échalotes	Spaghetti garnis de pétoncles (GB), oignons nouveaux et tomates séchées Salade de roquette	Bruschetta au caviar d'aubergine et émietté de fromage de chèvre, jeunes pousses et graines torréfiées Salade composée
mardi, 2 août 2022	Sausisse de veau (CH) Sauce au confit d'oignons Tagliatelles au beurre Feuilles d'épinards* étuvées	Kefta de bœuf (CH) aux épices zaatar, sauce blanche Houmous piquant, pain pita* Salade fattouche avec tomate, concombre, oignons rouges et coriandre	Tartare de légumes croquants Quenelle de ricotta au citron vert Socca niçoise
mercredi, 3 août 2022	Tacchino tonnato découpe en salle Dinde (FR) avec sauce au thon (VN/MSC) Pommes de terre frites Crudités assorties	Émincé canard (FR) sauté au poivre de Sichuan Riz basmati Wok de légumes aux graines de sésame	Lasagne aux légumes grillés Salade de roquette et radis croquants
jeudi, 4 août 2022	Boulettes de bœuf (CH) Sauce au curry madras Boulghour piquant Céleri-branches braisés	Crevettes (AR) sauvages sautées à la citronnelle Nouilles de blé au gingembre et légumes Shot orange-ananas	Salade panzanella aux nectarines (tomate, nectarine, croûtons, oignons rouges, olives) Burrata au poivre rose concassé
vendredi, 5 août 2022	Filet de plie meunière aux amandes (IS) Pommes de terre vapeur Brocoli*	Épaule d'agneau rôtie (IE), jus aux herbes de provence Pommes de terre boulangère Aubergines en dé confites à la tomate	Nasi goreng aux légumes (avec œuf mollet, noix de cajou grillées, citron vert et coriandre)

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 et basilic Câpres Pommes allumettes Roquette et pignons grillés	Fresh bowl, pastèque, melon, féta et quinoa Parfumé aux herbes fraîches

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

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	plat du jour CHF 17.50 potage ou entrée CHF 2.50 dessert CHF 3.00	CHF 17.50	CHF 17.50
samedi, 6 août 2022	Tortellini aux bolets*, sauce crème Gruyère (AOP) râpé Mesclun et julienne de tofu fumé	Steak de porc (CH) grillé Sauce au citron Gnocchi* sautés Jardinière de légumes	Mexican wrap* Avec corn haché, maïs*, haricots rouges, tomates, poivrons Salade de crudités
dimanche, 7 août 2022	Épaule d'agneau rôtie (IE), jus aux herbes de provence Pommes de terre boulangère Aubergines en dé sautées à la tomate	Steak de porc (CH) grillé, Sauce au citron Gnocchi* sautés Jardinière de légumes	Mexican wrap* Avec corn haché, maïs*, haricots rouges, tomates, poivrons Salade de crudités
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF		
	sur place CHF 21.50	CHF 19.50	
	Carpaccio de bœuf (CH), vinaigrette aux agrumes et basilic Câpres Pommes allumettes Roquette et pignons grillés	Fresh bowl, pastèque, melon, féta et quinoa Parfumé aux herbes fraîches	

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