

**MENUS DE LA SEMAINE**

	<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>PLAT "SIGNATURE"</b>	<b>PLAT "MARAÎCHÈRE"</b>
	<b>sur place / à emporter</b> CHF 17.50 / 12.- <b>potage ou entrée</b> CHF 2.50 <b>dessert</b> CHF 3.00	CHF 17.50 / 12.-	CHF 17.50 / 12.-
<b>lundi, 1 août 2022</b>	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 torrifiées  Salade composée
<b>mardi, 2 août 2022</b>	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
<b>mercredi, 3 août 2022</b>	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
<b>jeudi, 4 août 2022</b>	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
<b>vendredi, 5 août 2022</b>	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)

<b>du lundi au vendredi</b>	<b>PROPOSITION DU CHEF</b>	<b>SUGGESTION DE SAISON</b>
	<b>sur place</b> CHF 21.50 <b>à emporter</b> 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](http://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**

	<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>PLAT "SIGNATURE"</b>	<b>PLAT "MARAÎCHÈRE"</b>
	<b>plat du jour</b> CHF 17.50 <b>potage ou entrée</b> CHF 2.50 <b>dessert</b> CHF 3.00	CHF 17.50	CHF 17.50
<b>samedi, 6 août 2022</b>	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
<b>dimanche, 7 août 2022</b>	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
<b>samedi et dimanche</b>	<b>PROPOSITION DU CHEF</b>		
	<b>sur place</b> 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](http://www.labelfaitmaison.ch)