

## MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	<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, 15 août 2022</b>	Piccata de dinde (CH)  Coulis de tomate Tagliatelles au beurre Bettes à tondre	Filet de cabillaud rôti (atlantique nord-est) Salsa d'avocat Riz rouge de Camargue Duo de carottes	Burger buns* au pesto  Galettes de quinoa et chili Sauce au yaourt grec Crudités
<b>mardi, 16 août 2022</b>	Hachis Parmentier  Avec bœuf haché (CH), pommes de terre purée  Salade Tzatziki	Fajitas de blanc de poulet (CH) aux poivrons  Salade mêlée et haricots rouges	Gnocchi* rôtis au beurre de sauge, dés d'abricots séchés et éclats de noisettes Salade de pousses d'épinards et betterave râpée
<b>mercredi, 17 août 2022</b>	Pavé de saumon grillé (NO)  Sauce hollandaise  Pommes de terre persillées Céleri-branches étuvés	Tartare de bœuf (CH) au couteau  Copeaux de Grana Padano (AOP), salade frisée et raisins secs  Toast, beurre Frites	Linguine alla crudaiola (concassé de tomates fraîches, ail, huile d'olive, basilic) Grana Padano râpé (AOP)  Salade de courgettes grillées
<b>jeudi, 18 août 2022</b>	Filet de porc froid (CH)  Sauce tartare allégée Frites Crudités assorties	Pulled pork burger, chutney de mirabelles  (gingembre, curry) Frites de patate douce Mesclun	Tartine à la grecque et houmous, dés d'avocat, grenade et menthe poivrée  Shot de pastèque
<b>vendredi, 19 août 2022</b>	Rôti haché de veau (CH)  Sauce poivre vert Gnocchi* romaine Colraves en dé étuvés	Tarte aux tomates cerises, féta et pignons  Chips de jambon cru  Salade croquante	Salade de chèvre chaud au miel, noix, demi pêche rôtie au piment d'Espelette Mesclun

du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON
	<b>sur place</b> CHF 21.50 <b>à emporter</b> CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-
	Colombo de poulet (CH), purée de patate douce, légumes des îles	Gravlax de saumon (NO), framboises et betterave  Frites Rampon et Granny-Smith

**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

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	<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, 20 août 2022</b>	Lasagne aux légumes  Salade de lentilles vertes	Filet de dorade (TR) Sauce vierge Riz vapeur Légumes confits	Cake aux tomates, féta et origan Salade de batavia et roquette Amandes fumées rôties
<b>dimanche, 21 août 2022</b>	Poulet rôti (CH) et son jus  Pommes de terre nouvelles rissolées Duo de carottes en dé	Filet de dorade (TR) Sauce vierge Riz vapeur Légumes confits	Cake aux tomates, féta et origan Salade de batavia et roquette Amandes fumées rôties
<b>samedi et dimanche</b>		<b>SUGGESTION DE SAISON</b>	
	<b>sur place</b> CHF 21.50	CHF 19.50	
	Colombo de poulet (CH), purée de patate douce, légumes des îles	Gravlax de saumon (NO), framboises et betterave  Frites Rampon et Granny-Smith	

**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)