

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, 8 août 2022	Spaghetti alla carbonara Avec pancetta et lardons (CH) Grana Padano râpé (AOP) Salade feuille de chêne	Blanc de volaille (FR) grillé Salsa aux pêches Pommes parisiennes Épinards* étuvés	Burrito végétarien au quinoa épicé Poivrons confits Crème aigre Salade verte
mardi, 9 août 2022	Roastbeef froid (CH) découpe en salle Sauce tartare Salade de pommes de terre et haricots verts	Paillard de veau grillé (FR) Quartier de citron Risotto au pesto Piperade	Pizza végétarienne Salade roquette et tomates séchées Mozzarella, tomate
mercredi, 10 août 2022	Haut de cuisse de poulet tandoori (CH) Avec yaourt, coriandre et curcuma Riz basmati Chou chinois	Faux-filet de bœuf grillé (CH) Sauce périgourdine Salade de pommes de terre Embeurré d'haricots verts	Orecchiette aux dés de courgettes, ricotta, pignons grillés et basilic Saladine de saison
jeudi, 11 août 2022	Dos de lieu noir (Atlantique nord-est) sur lit de fenouil à la tapenade Pommes de terre nature	Effeillé de melon Rosaces de jambon cru (CH) Pain campagnard grillé	Tomate confite au four à la bolognaise végétarienne Blé pilaf Salade de carottes à la ciboulette
vendredi, 12 août 2022	Steak haché de porc sauté (CH) Beurre au piment d'Espelette Orgetto Courgettes sautées	Émincé de veau à la zurichoise (CH) Pommes de terre rösti Laitue braisée	Curry de lentilles et chou-fleur à la noix de coco et abricots secs Riz parfumé

du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON
	sur place CHF 21.50 à emporter CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-
	Cocktail d'avocat crevettes (DK) Chiffonnade de salade pommée Ficelle du boulanger	Trio de tomate Mozzarella di bufala et basilic Tartine à la provençale

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

PLAT "SIGNATURE"

CHF 17.50

PLAT "MARAÎCHÈRE"

CHF 17.50

samedi, 13 août 2022

Eventail de melon et jambon cru (CH)

Salade mêlée

Bruschetta à l'ail

Tagliatelles au saumon (NO/MSC) et citron

Crème d'aneth

Rosettes de brocoli* vapeur

Chou-fleur rôti à la parmesane

Grana Padano (AOP)

Coulis de tomate

dimanche, 14 août 2022

Émincé de veau à la zurichoise (CH)

Pommes de terre rösti

Laitue braisée

Tagliatelles au saumon (NO/MSC) et citron

Crème d'aneth

Rosettes de brocoli* vapeur

Chou-fleur rôti à la parmesane

Grana Padano (AOP)

Coulis de tomate

samedi et dimanche

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Cocktail d'avocat crevettes (DK)
Chiffonnade de salade pommée
Ficelle du boulanger

Trio de tomate

Mozzarella di bufala
et basilic

Tartine à la provençale

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