

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, 22 août 2022	Bœuf bouilli, vinaigrette à la tomate séchée (CH) Pommes de terre nature Panaché de légumes Carotte, poireau, rave	Côtelette de porc (CH) Sauce abricots et oignons rouges Salade de blé Ebly aux petits légumes	Rouleaux de printemps Sauce aigre douce Riz frit aux noix de cajou et œuf Julienne de légumes à la coriandre
mardi, 23 août 2022	Filets de perche meunière (ES) Sauce tartare Riz pilaf Dés de courgettes sautées	Brochettes de poulet (FR) hot chili Riz vénéré Grappe de tomates confites	Falafels Sauce yaourt au citron vert Grenade, concombre, batavia Mini pain pita*
mercredi, 24 août 2022	Émincé de canard (FR) à l'orange Pommes de terre duchesse* Brocoli*	Pizza jambon (CH), mozzarella et tagliatelles de courgette Salade de saison	Assiette d'antipasti Aubergines grillées Poivrons confits Quenelles de ricotta à la tomate séchée, purée d'artichaut
jeudi, 25 août 2022	Menu découverte du monde	Filet de bar (IT) au thé rouge et prunes caramélisées Galettes de polenta Courgettes confites	Quesadilla aux poivrons, maïs, avocat, coriandre, citron vert et fromage Salade de saison
vendredi, 26 août 2022	Paupiette de poulet* farcie provençale (CH) Jus lié Pommes de terre grenailles rissolées Côtes de bette	Rôti de veau (CH) laqué à la confiture de cerises noires et petits légumes confits Écrasé de pommes de terre	Paëlla aux légumes (poivrons, haricots verts, petits pois) Brochette de corn au piment

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50
à emporter CHF 12.-

 CHF 19.50
 CHF 12.-

 Rack d'agneau (IE)
 à la provençale
 Garniture du jour

 Brick de chèvre chaud à la figue et miel
 Salade composée

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, 27 août 2022	Risotto au mascarpone et artichauts Salade mêlée aux graines de courge et copeaux de Parmesan (AOP)	Joue de bœuf (CH) aux épices, carottes et raisins Polenta crémeuse Courgettes sautées	Brochettes de tofu, figues Sauce au beurre de cacahuètes Boulgour aux petits légumes
dimanche, 28 août 2022	Épaule de veau glacée (CH) Jus au romarin Gratin de pommes de terre Demi-tomate grillée	Joue de bœuf (CH) aux épices, carottes et raisins Polenta crémeuse Courgettes sautées	Brochettes de tofu, figues Sauce au beurre de cacahuètes Boulgour aux petits légumes
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF		
	sur place CHF 21.50	CHF 19.50	
	Rack d'agneau (IE) à la provençale Garniture du jour	Brick de chèvre chaud à la figue et miel Salade composée	

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