

MENUS DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR

PLAT "SIGNATURE"

PLAT "MARAÎCHÈRE"

sur place / à emporter
 potage ou entrée
 dessert

CHF 17.50 / 12.-
 CHF 2.50
 CHF 3.00

CHF 17.50 / 12.-

CHF 17.50 / 12.-

lundi, 29 août 2022

Nuggets de colin d'Alaska (DE) en
 pâte à frire
 Sauce tartare allégée

Suprême de pintade (FR) aux pêches

Cheesecake au chèvre et courgettes
 confites
 Petit bol de lollo verte, vinaigrette
 balsamique

Pommes de terre nature
 Céleri-branche braisé

Duo de riz
 Fonds d'artichauts confits

mardi, 30 août 2022

Rôti de cou de porc (CH) valaisan aux
 abricots et son jus

Salade tex-mex

Lasagne végétarienne

Pommes de terre purée St.-Germain
 Bâtonnets de colrave

Avec poulet (CH), maïs, jalapenos,
 oignons frits et avocat
 Nachos

Salade batavia et trévis
 Graines de sésame rôties

mercredi, 31 août 2022

Émincé de bœuf Stroganoff

Joue de bœuf (CH) au vin rouge

Soupe froide à l'avocat et lait de coco

Riz pilaf
 Dés de courgettes sautés à l'ail

Écrasé de pommes de terre maison
 Radis glacés

Pancakes de pois chiches à la féta
 Méli-mélo de crudités

jeudi, 1 septembre 2022

Couscous royal (IE/CH)

Pommes fruits farcies au confit de
 canard (FR)

Tomme vaudoise panée aux noisettes

Avec agneau, poulet et merguez
 Semoule de blé, pois-chiches et
 légumes

Pommes fondantes
 Jardinière de légumes

Salade à tondre
 Vinaigrette à l'ancienne

vendredi, 2 septembre 2022

Steak haché de veau (CH)

Salade niçoise

Omelette au Gruyère (AOP)

Beurre café de Paris
 Pommes de terre rissolées

Thon mi-cuit (VT)
 Salade, haricots verts, tomates,
 poivrons, olives noires, œuf dur,
 pommes de terre

Salade de rampon et croûtons

Bettes à tondre étuvées

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place
 à emporter

CHF 21.50
 CHF 12.-

CHF 19.50
 CHF 12.-

Pad thaï
 Nouilles de riz, légumes, poulet émincé
 (FR)
 Pousses de soja et cacahuètes

Salade de chicorée frisée
 Lardons (CH), œuf mollet, noix grillées,
 Gruyère (AOP)
 Pain campagnard

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, 3 septembre 2022

Cannelloni ricotta-épinards* gratinés

Spaghetti garnis de pétoncles (GB)

Fresh bowl

Oignons nouveaux et tomates séchées

Avec pastèque, melon et fêta

Parfumé aux herbes fraîches

Salade de maïs et trévisse

Salade composée

dimanche, 4 septembre 2022

Rôti de lapin farci aux pruneaux (FR) et son jus

Spaghetti garnis de pétoncles (GB)

Fresh bowl

Oignons nouveaux et tomates séchées

Avec pastèque, melon et fêta

Pommes de terre dauphines*

Parfumé aux herbes fraîches

Haricots verts

Salade composée

samedi et dimanche
PROPOSITION DU CHEF
sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Pad thai

Salade de chicorée frisée

Nouilles de riz, légumes, poulet émincé (FR)

Lardons (CH), œuf mollet, noix grillées, Gruyère (AOP)

Pousses de soja et cacahuètes

Pain campagnard

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