

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, 26 septembre 2022

Bœuf (CH) bouilli, sauce ravigote

 Pommes de terre nature
 Panaché de légumes

Osso bucco de veau (CH) confit au citron
 Risotto à la courge

 Laitue ménagère

Pizza maison aux épinards, burrata, tomates et basilic

 Salade roquette et pignons

mardi, 27 septembre 2022

Saucisson vaudois (CH), moutarde

 Gratin dauphinois
 Haricots verts à l'échalote

Rôti de lotte (Atlantique nord-est) au pesto rouge

 Pommes nature persillées
 Carottes glacées

Cake aux courgettes
 Grana Padano (AOP) et noix
 Salade frisée

mercredi, 28 septembre 2022

Filets de perche (EE), quartier de citron

 Sauce tartare

 Pommes de terre frites
 Salade de saison

Souris de chevreuil (AT)

 Gnocchi* alsacien (schupfnudeln)

 Chou rouge, poire pochée et marrons

Quinoa bouddha bowl

 Patate douce, laitue, féta, mangue, tomate, avocat et graines torréfiées

jeudi, 29 septembre 2022

Menu découverte du monde

Crevettes sauvages (AR) au miel et kakis rôtis

 Quinoa au soja
 Pak choï sauté

Quiche aux légumes et fromage de chèvre
 Salade rampon et edamame

vendredi, 30 septembre 2022

Rôti haché de veau (CH)
 Sauce poivre vert
 Pommes de terre purée St.-Germain
 Duo de carotte

Émincé d'agneau (NZ) au four
 Jus au thym
 Semoule
 Rosettes de romanesco*

Lasagne aux cèpes
 Salade croquante
 Graines de courge rôties

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50
à emporter CHF 12.-

CHF 19.50
 CHF 12.-

Jambonneau (CH) braisé au four
 Jus au madère
 Garniture du jour

Ballotine de pintade (FR) aux bolets
 Riz vénéré
 Purée de courge

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, 1 octobre 2022

Lasagne aux cèpes

Filet de dorade à la poêle (TR)
Sauce vierge
Riz parfumé à la citronnelle
Brocoli vapeur*

Omelette aux fines-herbes
Rösti
Julienne de courgette

Salade mêlée aux graines de sésame

dimanche, 2 octobre 2022

Épaule d'agneau au four (IE), jus au thym

Filet de dorade à la poêle (TR)
Sauce vierge
Riz parfumé à la citronnelle
Brocoli vapeur*

Omelette aux fines-herbes
Rösti
Julienne de courgette

Pommes de terre boulangère
Feuilles d'épinards étuvées

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Jambonneau (CH) braisé au four
Jus au madère
Garniture du jour

Ballotine de pintade (FR) aux bolets
Riz vénéré
Purée de courge

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