

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, 19 septembre 2022

Épaule de veau rôtie (CH)

Orzotto

Smoothie bowl au potimarron, granola d'automne

Jus au romarin

Risotto d'orges perlés au poulet (CH) grillé

(noix, fruits secs et baies de goji séchés)

Pommes de terre dauphines
 Demi-tomate provençale

et champignons de Paris
 Salade de saison

mardi, 20 septembre 2022

Émincé de cerf (CZ) aux aïelles

Kefta libanaise au bœuf (CH) à la menthe et au cumin

Gnocchi * au beurre de sauge

Poire pochée au vin

Houmous

Copeaux de Grana Padano (AOP)

Spätzli au beurre

Taboulé

Salade de roquette et pignons

Choux de Bruxelles étuvés

Salade fattouche

mercredi, 21 septembre 2022

Saucisse aux choux IGP (CH)

Foie de veau (CH) persillé et son jus

Brochette d'halloumi (chèvre) et légumes mariné à la grecque

Papet vaudois

Pommes de terre grenaille au four
 Duo de carottes

Salade de boulgour aux noisettes

jeudi, 22 septembre 2022

Filet de lieu noir (Atlantique nord-est) à l'anglaise, quartier de citron

Palette de porc (CH) confite au sirop d'érable

Spaghetti aux 5 céréales avec tomates et basilic

Riz créole

Riz sauvage

Quenelle de ricotta

Laitue étuvée

Butternut au thym confite au four

Croquant de batavia et amandes

vendredi, 23 septembre 2022

Ragoût de bœuf (CH) bourguignon

Filets de rouget (océan indien) à la vanille

Gâteau vaudois au fromage

Écrasée de pommes de terre
 Ratatouille

Pommes Pont-Neuf
 Fenouil confit

Salade mesclun et julienne de céleri

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50
à emporter CHF 12.-

CHF 19.50
 CHF 12.-

Épaule d'agneau (IE) de 15 heures

Assortiment de terrine de chasse *

Jus au thym

(cerf aux marrons et terrine de gibier à la courge)

Garniture du jour

poire au safran et pain aux noix

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, 24 septembre 2022

Risotto au citron et mascarpone

Ragoût de veau (CH) d'automne
Avec ail, piment, pommes de terre,
courge, côtes de bettesAubergine à la Parmigiana
Roquette aux pignonsSalade mesclun et pignons de pin
dorés

dimanche, 25 septembre 2022

Jambon à l'os (CH), jus lié

Ragoût de veau (CH) d'automne
Avec ail, piment, pommes de terre,
courge, côtes de bettesAubergine à la Parmigiana
Roquette aux pignonsPommes de terre frites
Julienne de légumes

samedi et dimanche

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Épaule d'agneau (IE) de 15 heures
Jus au thymAssortiment de terrine de chasse *
(cerf aux marrons et terrine de gibier à
la courge)
poire au safran et pain aux noix

Garniture du jour

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