

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, 21 novembre 2022	Filet de porc fumé (CH), moutarde Pommes de terre nature Haricots verts secs	Albondigas (boulettes de bœuf (CH) pimentées et persil) Riz à l'espagnole (safran, petits pois et poivrons)	Bruschetta Courge sautée, fromage de chèvre Sirop d'érable et noix Salade de saison
mardi, 22 novembre 2022	Dos de cabillaud (MSC/atlantique nord-est) sauce tartare allégée Orgetto Épinards* étuvés en branche	Bœuf (CH) braisé aux marrons* (céleri-rave, carottes, champignons, tomate, vin rouge) Garniture du jour	Croque-Monsieur (pesto de tomates, mozzarella et basilic) Salade de roquette et carotte Frites
mercredi, 23 novembre 2022	Poitrine de dinde rôtie (FR), sauce bigarade Gnocchi à la romaine Dés de courge étuvée	Hamburger d'automne Avec bœuf (CH), buns bretzel, salade, endive, miel, pomme Granny Smith Pommes de terre Pont-Neuf Salade coleslaw	Penne au pistou Réduction de balsamique Pignons torréfiés, Grana Padano (AOP) Salade iceberg
jeudi, 24 novembre 2022	Menu découverte du monde	Côtelettes d'agneau (IE) Sauce chimichourri Méli-mélo de légumes (panais et carotte)	Curry épicé à l'ananas (ananas, pak choï, champignons noirs, coco, petits pois* et carottes) Semoule de couscous
vendredi, 25 novembre 2022	Pot au feu (CH) vinaigrette Bœuf bouilli, pommes de terre nature, carotte, poireau, navet Moutarde	Civet de cerf (ES) au vin rouge Spätzli Choux de Bruxelles*, marrons confits Confiture d'aireselles et poire pochée	Lasagne aux légumes Salade de rampon mimosa

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

	sur place CHF 21.50 à emporter CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-
	Crevettes (AR) sauvages grillées Au fenouil et aux oignons bottes Riz vénéré Saladine croquante	Fricassée de champignons Oeuf poché bio Petite folie de légumes de saison Ficelle du boulanger frottée à l'ail

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, 26 novembre 2022	Lasagne aux légumes Salade de rampon mimosa	Épaule de veau (CH) rôtie Jus au thym Pommes fondantes Laitue braisée	Rouleaux de printemps* Sauce aigre-douce Riz cantonais façon végétarien
dimanche, 27 novembre 2022	Civet de cerf (EU) aux aïrelles Spätzli sautés Choux de Bruxelles, poire pochée	Épaule de veau (CH) rôtie Jus au thym Pommes fondantes Laitue braisée	Rouleaux de printemps* Sauce aigre-douce Riz cantonais façon végétarien
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 21.50	CHF 19.50	
	Crevettes (AR) sauvages grillées Au fenouil et aux oignons bottes Riz vénéré Saladine croquante	Fricassée de champignons Oeuf poché bio Petite folie de légumes de saison Ficelle du boulanger frottée à l'ail	

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