

**MENUS DE LA SEMAINE**

	<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>PLAT "SIGNATURE"</b>	<b>PLAT "MARAÎCHÈRE"</b>
	<b>sur place / à emporter</b> CHF 17.50 / 12.- <b>potage ou entrée</b> CHF 2.50 <b>dessert</b> CHF 3.00	CHF 17.50 / 12.-	CHF 17.50 / 12.-
<b>lundi, 5 décembre 2022</b>	Bœuf braisé (CH) à l'ancienne (petits oignons, champignons) Polenta bramata Bâtonnière de légumes étuvés	Poêlée argovienne (lard fumé (CH), pomme fruit et pommes de terre, pruneaux) Salade de rampon et julienne de betterave crue	Curry jaune de patates douces et pois chiches Riz, noix de cajou grillées, coriandre et banane plantain
<b>mardi, 6 décembre 2022</b>	Filet de porc fumé, saucisse de vienne, lard salé (CH) Pommes de terre nature Compote de rave garnie	Pita farci à l'effilochée de porc, carottes marinées au citron et coriandre, concassé de tomate, oignon rouge Sauce chipolote Poêlée de maïs* aux poivrons	Velouté de céleri-pomme Bruschetta au fromage de chèvre frais, poêlée de champignons et jeunes pousses acidulées
<b>mercredi, 7 décembre 2022</b>	Piccata de dinde (CH) Coulis de tomates Risotto au safran Julienne de laitue étuvée	Paupiette de bœuf (CH) braisée en tajine Semoule à la grenade Légumes racines mijotés	Tacos végétarien (salade verte, mijoté d'haricots rouges, purée d'avocat, yogourt et Gruyère râpé) Smoothie carotte-orange-ananas
<b>jeudi, 8 décembre 2022</b>	Pojarski de veau (CH) Jus lié au marsala Pommes de terre mousseline Bettes à tondre aux échalotes	Paëlla Pilon de poulet (CH), crevettes (AR), moules (FR), encornets (ESP) Riz safrané Salade lollo et carottes	Salade de quinoa au pomélo et fêta Brunoise de petits légumes vinaigrés, pousses d'épinards
<b>vendredi, 9 décembre 2022</b>	Filet de lieu noir (IS), beurre blanc nantais Pommes de terre persillées Émincé de fenouil	Entrecôte de cerf (AT) aux baies de genièvre Spätzli* dorés Chou rouge braisé aux cassis et choux de Bruxelles*	Buddha bowl (lentilles corail, riz noir, brocoli, courge, betterave crue, fruit du dragon, sésame grillé) Vinaigrette au citron vert
<b>du lundi au vendredi</b>	<b>PROPOSITION DU CHEF</b>	<b>SUGGESTION DE SAISON</b>	
	<b>sur place</b> CHF 21.50 <b>à emporter</b> CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-	
	Onglet de bœuf (CH) Sauce aux échalotes Frites Légumes du jour	Filet de Saint-Pierre (océan pacifique) au beurre de yuzu Riz au sésame noir Julienne de légumes croquants	

**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](http://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"
	<b>plat du jour</b> CHF 17.50 <b>potage ou entrée</b> CHF 2.50 <b>dessert</b> CHF 3.00	CHF 17.50	CHF 17.50
<b>samedi, 10 décembre 2022</b>	Spaghetti à la napolitaine  Grana Padano râpé (AOP)  Salade de maïs* et oignons	Entrecôte de cerf (AT) aux baies de genièvre  Spätzli* dorés Chou rouge braisé aux cassis et choux de Bruxelles*	Buddha bowl  (lentilles corail, riz noir, brocoli, courge, betterave crue, fruit du dragon, sésame grillé) Vinaigrette au citron vert
<b>dimanche, 11 décembre 2022</b>	Civet de chevreuil (AT) aux baies de genièvre  Spätzli dorés Chou rouge braisé aux cassis	Entrecôte de cerf (AT) aux baies de genièvre  Spätzli* dorés Chou rouge braisé aux cassis et choux de Bruxelles*	Buddha bowl  (lentilles corail, riz noir, brocoli, courge, betterave crue, fruit du dragon, sésame grillé) Vinaigrette au citron vert
<b>samedi et dimanche</b>	<b>PROPOSITION DU CHEF</b>	<b>SUGGESTION DE SAISON</b>	
	<b>sur place</b> CHF 21.50	CHF 19.50	
	Onglet de bœuf (CH)  Sauce aux échalotes Frites Légumes du jour	Filet de Saint-Pierre (océan pacifique)  au beurre de yuzu Riz au sésame noir Julienne de légumes croquants	

**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](http://www.labelfaitmaison.ch)