

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 décembre 2022

Saucisse aux choux (CH)

Papet vaudois

Tartare aux deux saumons (NO) frais et fumé

Pomme Granny-Smith

Frites

Toasts et salade croquante

Croque-Monsieur végétarien

Pesto de tomate

Mozzarella et basilic

Salade mêlée

mardi, 20 décembre 2022

Penne au beurre, sauce all'arrabiata

Grana Padano râpé (AOP)

Salade de rampon et houmous

Brochette d'agneau (IE)

Jus au thym

Pommes de terre grenailles sautées

Poivrons confits à l'ail

Curry épicé à l'ananas

(pak choï, champignons noirs, coco, petits pois* et carottes)

Semoule de couscous

mercredi, 21 décembre 2022

Bœuf bouilli (CH), vinaigrette à la tomate séchée

Pommes de terre nature

Bâtonnets de légumes

Émincé de canard (FR)

Sauté au poivre de Sichuan

Nouilles de riz

Wok de légumes au sésame noir

Croûte au fromage

Salade scarole, croûtons, poire et noisettes

jeudi, 22 décembre 2022

Filet de truite sauté (CH)

Sauce vierge

Riz créole

Romanesco*

Blanquette de veau (CH) à l'ancienne

Avec oignons grelot, croûtons et lardons

Riz persillé

Bâtonnets de carottes et poireaux

Penne au pistou

Pignons torréfiés

Grana Padano (AOP)

Salade de roquette, tomates cerises et carottes

vendredi, 23 décembre 2022

Steak haché de veau (CH)

Sauce poivre vert

Nouillettes au beurre

Dés de courge étuvés

Assiette norvégienne

(saumon fumé (NO), crevettes, cocktail, avocat)

Sauce aneth, escargot de beurre, câpres et oignons rouges

Cheesecake à la basquaise au Parmesan (AOP)

Coulis de tomates épicées

Saladine de rampon et œuf 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.-

Ballotine de pintade (FR) aux marrons
 Riz rouge de Camargue façon risotto

Navet boule d'or glacé

Jambon à l'os (CH) braisé
 Sauce madère

Gratin dauphinois
 Carottes glacées

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 décembre 2022

Rôti de porc aux pruneaux (CH)
 Jus lié
 Pommes de terre noisettes*
 Endives braisées

Pulled porc (CH) éfiloché
 (burger de porc)
 Confit d'oignons
 Sauce BBQ
 Frites

Cheesecake à la basquaise au
 Parmesan (AOP)
 Coulis de tomates épicées
 Saladine de rampon et œuf mimosa

dimanche, 25 décembre 2022

Suprême de chapon (FR), sauce aux
 morilles
 Pommes de terre grenailles au thym et
 fleur de sel
 Poêlée d'automne
 Avec céleri, marron, courge

Menu unique

Menu unique

samedi, 24 décembre 2022
PROPOSITION DU CHEF
SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Ballotine de pintade (FR) aux marrons
 Riz rouge de Camargue façon risotto

Jambon à l'os (CH) braisé
 Sauce madère

Navet boule d'or glacé

Gratin dauphinois
 Carottes glacées

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