

## 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, 12 décembre 2022**

Blanquette de dinde (CH) à l'ancienne  
  
 Blé pourpre pilaf  
 Jardinière de légumes

Risotto gourmand  
  
 Petits légumes et persil  
 Rosace de jambon cru (CH)  
 Amandes fumées

Quiche aux légumes et Gruyère (AOP)  
  
 Salade de rampon et julienne de céleri

**mardi, 13 décembre 2022**

Saucisse de porc à rôtir (CH),  
 moutarde  
  
 Potée de lentilles aux petits légumes

Mijoté de bœuf (CH) aux olives  
  
 Pommes boulangères  
  
 Tombée de pleurotes

Bruschetta aux dés de courge sautés  
  
 Chèvre émietté, sirop d'érable et noix de pécan  
  
 Saladine de saison

**mercredi, 14 décembre 2022**

Filet d'aiglefin (IS), sur lit de fondue de  
 poireaux  
  
 Pommes de terre nature

Cuisse de canard (FR)  
  
 Sauce à l'orange  
 Demi-lunes de polenta  
 Tombée d'épinards frais

Lasagne végétarienne  
  
 aux légumes confits  
 Coulis de légumes  
 Salade feuilles de chêne

**jeudi, 15 décembre 2022**

Steak haché d'agneau (IE)  
 Sauce au poivre vert  
 Gnocchi à la romaine  
  
 Dés de carotte

Onglet de bœuf (CH)  
 Sauce aux échalotes  
 Frites  
  
 Duo d'haricots verts\*

Falafels\* libanais  
 Sauce yogourt et concombre  
 Houmous de betterave\*, carottes à la coriandre, oignon violet, salade et pain pita\*

**vendredi, 16 décembre 2022**

Jambon à l'os (CH)  
 Sauce mère  
 Gratin dauphinois  
 Chou frisé braisé

Suprême de poulet (CH) au citron  
  
 Mousseline de patates douces  
 Brocoli\* vapeur

Omelette au Gruyère (AOP)  
 Grande salade du marché  
 Pain aux graines de courge

**du lundi au vendredi**

### PROPOSITION DU CHEF

### SUGGESTION DE SAISON

**sur place** CHF 21.50  
**à emporter** CHF 12.-

CHF 19.50  
 CHF 12.-

Ragoût d'agneau (IT) à la normande  
  
 Tagliatelles fraîches  
 Carottes entières confites au miel et éclats de noisettes

Tendrons de veau (CH) au marsala  
  
 Écrasé de pommes de terre  
 Romanesco frais étuvé

**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"

plat du jour CHF 17.50  
potage ou entrée CHF 2.50  
dessert CHF 3.00

CHF 17.50

CHF 17.50

dimanche, 18 décembre 2022

Ouverture Restaurant  
Les CapucinesSuprême de poulet jaune (FR) au  
citron

Côtelettes d'agneau (IE) aux 5 épices

Fromage de chèvre panée

Pommes de terre frites  
Brocoli\* vapeurFrites  
Poêlé de légumes à l'orientalePommes de terre grenailles  
Salade gourmande aux noix

dimanche

## PROPOSITION DU CHEF

## SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Ragoût d'agneau (IT) à la normande

Tendrons de veau (CH) au marsala

Tagliatelles fraîches  
Carottes entières confites au miel et  
éclats de noisettesÉcrasé de pommes de terre  
Romanesco frais étuvé

**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)