

## MENUS DE LA SEMAINE

|                               | PLAT DU JOUR  | PLAT "SIGNATURE"  | PLAT "MARAÎCHÈRE"  |
|-------------------------------|---|---|--|
|                               | <b>sur place / à emporter</b> CHF 17.50 / 12.-<br><b>potage ou entrée</b> CHF 2.50<br><b>dessert</b> CHF 3.00 | CHF 17.50 / 12.-  | CHF 17.50 / 12.-   |
| <b>lundi, 20 mars 2023</b>    | Pavé de saumon au four (CH)<br>Sauce hollandaise<br>Pommes de terre persillées<br>Côtes de bette tomates      | Pizza maison<br>(tomate, buffalo et pesto)<br><br>Salade de roquette et Grana Padano<br>(AOP) | Malakoff maison<br>Pickles de légumes<br><br>Salade mêlée  |
| <b>mardi, 21 mars 2023</b>    | <b>Restaurant fermé</b>   | <b>Restaurant fermé</b>   | <b>Restaurant fermé</b>  |
| <b>mercredi, 22 mars 2023</b> | Émincé bœuf (CH) Stroganoff<br><br>Riz pilaf<br>Jardinière de légumes   | Rôti froid de filet de porc (CH)<br>Sauce tartare allégée<br>Frites<br>Salade mêlée           | Pad Thai de légumes<br>(nouilles de riz, omelette)<br>Salade asiatique garnie<br>de ses petits rouleaux de printemps |
| <b>jeudi, 23 mars 2023</b>    | Hachi Parmentier de veau (CH)<br><br>Salade panachée  | Dos de cabillaud (NO/MSC)<br>Sauce hollandaise au chorizo<br>Riz vénéré aux fèves             | Lasagne aux légumes grillés<br><br>Salade batavia et trévis  |
| <b>vendredi, 24 mars 2023</b> | Filet de pintade (FR)<br>Sauce au poivre de Sichuan<br>Gnocchi*<br>Laitue étuvée                              | Jambon à l'os (CH)<br>Sauce mère<br>Gratin dauphinois<br>Haricots secs à l'échalote           | Paupiette de chou farcie aux<br>champignons et légumes confits<br><br>Riz parfumé                                    |

| du lundi au vendredi | PROPOSITION DU CHEF   | SUGGESTION DE SAISON  |
|----------------------|---|---|
|                      | <b>sur place</b> CHF 21.50<br><b>à emporter</b> CHF 12.-  | CHF 19.50<br>CHF 12.-   |
|                      | Bavette de bœuf (CH)<br>Sauce Choron<br>Pommes de terre country cuts épicées<br><br>Laitue croquante aux petits légumes | Salade de dent de lion<br>Œuf poché<br>Croûtons<br><br>Lardons (CH) |

**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

samedi, 25 mars 2023

Spaghetti, sauce pesto rosso

Suprême de poulet jaune (FR)

Paupiette de chou farcie aux champignons et légumes confits

Grana Padano râpé (AOP)

Sauce aux morilles

Riz parfumé

Salade d'endives aux noix et tofu fumé

Carottes et petits pois glacés

dimanche, 26 mars 2023

Jambon à l'os (CH)

Suprême de poulet jaune (FR)

Paupiette de chou farcie aux champignons et légumes confits

Sauce madère

Sauce aux morilles

Riz parfumé

Gratin dauphinois

Haricots verts secs à l'échalote

Carottes et petits pois glacés

samedi et dimanche

## PROPOSITION DU CHEF

## SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Bavette de bœuf (CH)

Salade de dent de lion

Sauce Choron

Œuf poché

Pommes de terre country cuts épicées

Croûtons

Laitue croquante aux petits légumes

Lardons (CH)

## 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)