

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, 13 mars 2023	Bœuf (CH) braisé grand-mère Pommes purée Crécy Fenouil étuvé	Spaghetti garnis de noix de pétoncle (GB) Émulsion de crustacés Salade de roquette et tomates cerises	Ravioli* au Gorgonzola (AOP) et poires Éclats de noix Sauce crème Salade composée
mardi, 14 mars 2023	Poitrine de dinde rôtie (FR) Sauce bigarade Nouilles au beurre Brocoli	Risotto aux asperges vertes, Tallegio (AOP) et pistaches torréfiées Salade de batavia	Samossas végétariens épicés Riz sauté aux légumes Salade croquante, cranberries séchées et amandes allumettes
mercredi, 15 mars 2023	Filet de truite meunière (CH) aux amandes Orgetto Betttes à fondre à l'italienne	Émincé de canard (FR) sauté au poivre de Sichuan Nouilles de blé au gingembre Wok de légumes	Risotto aux asperges vertes, Tallegio (AOP) et pistaches torréfiées Salade de roquette et batavia
jeudi, 16 mars 2023	Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois	Brochette de bœuf (CH) mariné à l'ail Rôsti de pommes de terre Courgettes sautées	Fajita végétarien (avocat, poivron, maïs*, cheddar, haricots rouges et crème acidulée) Nachos et sa sauce diablo
vendredi, 17 mars 2023	Steak haché d'agneau (IE) Sauce au poivre vert Gnocchi romaine Macédoine de légumes	Côtelette d'agneau (IE) confit au miel Pommes Darphin Rosettes de brocoli à la vapeur	Cannelloni* ricotta et épinards Salade de saison
du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 21,50 à emporter CHF 12.-	CHF 19,50 CHF 12.-	
	Poulet (CH) à l'orientale Riz jaune Salade marocaine Avec tomate, concombre, oignon rouge, coriandre	Osso bucco de veau (CH) aux petits légumes Polenta crémeuse	

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, 18 mars 2023	Lasagne aux légumes grillés Salade batavia et trévis	Cordon bleu de porc (CH) maison Spaghetti au beurre Carottes glacées	Cannelloni* ricotta et épinards Salade de saison
dimanche, 19 mars 2023	Poulet rôti (CH), jus au thym Pommes frites Haricots verts étuvés	Cordon bleu de porc (CH) maison Spaghetti au beurre Carottes glacées	Cannelloni* ricotta et épinards Salade de saison

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

sur place	CHF 21,50	CHF 19,50
	Poulet (CH) à l'orientale Riz jaune Salade marocaine Avec tomate, concombre, oignon rouge, coriandre	Osso bucco de veau (CH) aux petits légumes Polenta crémeuse

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