

## MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	<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, 2 octobre 2023</b>	Picatta de dinde (FR) Sauce tomate  Risotto safrané Bettes à tondre étuvées	Pot au feu Os à moëlle, épais d'épaula (CH)  Pomme de terre nature Légumes paysanne	Curry d'aubergines Patate douce, coco, cajou, gingembre et coriandre  Riz blanc
<b>mardi, 3 octobre 2023</b>	Daube de chevreuil aux pêches (AT)  Spätzli dorés Choux rouges braisés	Lasagne de saumon (NO) et épinards  Coulis de tomates épicé Salade de chou chinois	Risotto crémeux  Chanterelles sautées à l'ail et persil Salade du marché
<b>mercredi, 4 octobre 2023</b>	Filet mignon de porc (CH) Sauce aux morilles  Gratin de pommes de terre Jardinière de légumes	Cassoulet Toulousain Echine de porc (CH)  Saucisse de porc (CH) Haricots blancs secs	Croque-Monsieur végétarien Chèvre frais, roquette, chutney de figes  Saladine croquante
<b>jeudi, 5 octobre 2023</b>	Dos de cabillaud au four (IS)  Sauce vierge à la tomate et ciboulette  Pommes de terre natures Fondue de poireaux	Crêpinettes de cailles (FR) caramélisés à la gelée de groseille  Nouilles à l'huile d'olives Tian de courge et céleri	Pad Thai  Pâtes de riz, piment, cacahuètes, tofu fumé, oignon fanes, haricots mango sauce soja, ail, carottes et coriandre
<b>vendredi, 6 octobre 2023</b>	Poulet rôti (CH)  Et son jus Pommes de terre frites Julienne de laitue	Rôti de porc (CH)  Aux pruneaux Pommes de terre fondantes Haricots secs braisés	Gratin de cornettes aux dés de couraettes  Salade iceberg

du lundi au vendredi

### PROPOSITION DU CHEF

### SUGGESTION DE SAISON

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

 CHF 19.50  
 CHF 12.-

Parmentier de confit de canard (FR)

 Côtelettes d'agneau (IE), (demi) bolet  
 rôti  
 Jus aux herbes  
 Pommes de terre grenaille confites

Saladine de saisons

**allergie, intolérance** Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies



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, 7 octobre 2023

Gratin de cornettes aux dés de courges

Navarin d'agneau (IE) au romarin

Œufs brouillés

Au romarin

Paysanne de légumes et de pommes de terre

Salade iceberg

Tagliatelles à l'huile d'olive  
Fèves étuvées et carottes

Saladine de saison

dimanche, 8 octobre 2023

Filet de porc aux pruneaux (CH)  
Jus liéNavarin d'agneau (IE)  
Au romarinŒufs brouillés  
Paysanne de légumes et de pommes de terrePommes de terre fondantes  
Haricots secs braisésTagliatelles à l'huile d'olive  
Fèves étuvées et carottes

Saladine de saison

samedi et dimanche

## PROPOSITION DU CHEF

## SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Parmentier de confit de canard (FR)

Côtelettes d'agneau (IE), (demi) bolet rôti  
Jus aux herbes  
Pommes de terre grenaille confites

Saladine de saisons

**allergie, intolérance** Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies



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)