

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, 9 octobre 2023	Osso bucco de veau (CH) A la Grémolata Polenta Bramata Poêlée de légumes grillés	Tagliata d'agneau (IE) Risotto d'automne (Chanterelles et raisins) Meslcun	Maffé végétarien (Patate douce, butternut, gingembre, piment et manioc) Riz parfumé Crudités en vinaigrette
mardi, 10 octobre 2023	Blanquette de dinde (CH) A l'ancienne Nouillettes au beurre Choux de Bruxelles	Filet de dorade (ASC/TR) à l'unilatérale Sauce provençale Quinoa aux petits légumes Tomate au four	Rissolle de légumes Coulis de poivrons Salade feuille de chêne croquante Houmous
mercredi, 11 octobre 2023	Steak haché de bœuf (CH) Jus lié Frites de patates douces Dés de navets persillés	Blanquette de veau (CH) à l'ancienne (Lardons (CH), champignons, croûtons et persil) Pommes de terre grenaille nature Duo d'haricots	Salade d'épinards, champignons, pomme et Tilsit Pain à la courge toasté
jeudi, 12 octobre 2023	Menu à thème Canada	Faux-filet de bœuf (CH) Sauce forestière Blé Ebly crémeux Céleri à la tomate	Tortellini* au basilic, coulis de tomate Salade de rampon mimosa
vendredi, 13 octobre 2023	Filet de truite au four (CH) Beurre blanc au cresson Pommes de terre nature Côtes de bette à la tomate	Civet de cerf (ES) au genièvre Spätzli sautés Flan de courge Poire à Botzi	Tommes l'armailli mi- chèvre panée noix et miel Saladine de saison Julienne de carotte violette
du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 21.50 à emporter CHF 12.-	CHF 19.50 CHF 12.-	
	Smoothie bowls au potimarron et aranola d'automne (Cannelle, girofle, lait d'amende, fruits secs, baies de goji) Pain aux noix	Quiche maison Ricotta et poireaux Salade de rampon et noisettes	
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 du jour CHF 17.50
potage ou entrée CHF 2.50
dessert CHF 3.00

PLAT "SIGNATURE"

CHF 17.50

PLAT "MARAÎCHÈRE"

CHF 17.50

samedi, 14 octobre 2023

Cannelloni *ricotta-épinards gratinés

 Céleri rémoulade aux éclats de noix

Escalope de saumon (NO/MSC)

 Citron
 Dahl de lentilles corail aux petits légumes
 Raïta

Tommes l'armailli mi- chèvre panée
 noix et miel
 Saladine de saison

 Julienne de carotte violette

dimanche, 15 octobre 2023

Emincé de canard (HU)

 Aux baies roses
 Galettes de rôsti

 Endives braisées

Escalope de saumon (NO/MSC)

 Citron
 Dahl de lentilles corail aux petits légumes
 Raïta

Tommes l'armailli mi- chèvre panée
 noix et miel
 Saladine de saison

 Julienne de carotte violette

samedi et dimanche
PROPOSITION DU CHEF
SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 21.50

CHF 19.50

Smoothie bowls au potimarron et
 granola d'automne
 (Cannelle, girofle, lait d'amende, fruits
 secs, baies de goji)
 Pain aux noix

Quiche maison

 Ricotta et poireaux

 Salade de rampon et noisettes

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