


MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	sur place / à emporter CHF 18,50 / CHF 13,00 potage ou entrée CHF 3.00 dessert CHF 3.50	CHF 18,50 / CHF 13,00	CHF 18,50 / CHF 13,00
lundi, 15 avril 2024	Filet de Daurade sauté (GR) beurre blanc Nantais pommes nature julienne de laitue étuvée	Tranches de porc (CH) et petits légumes de printemps au four jus au thym demi-patate douce rôtie	Lasagne aux blettes et ricotta salade de roquette et radis croquants
mardi, 16 avril 2024	Emincé de bœuf (CH) aux aubergines et pois-chiches boulghour piquant	Brochette de bœuf (CH) à l'ail noir jus corsé pommes de terre sautées salade de betterave cuite	Tartare de légumes croquants, burata, sauce pesto pommes gaufrette toasts complets
mercredi, 17 avril 2024	Penne, sauce Toscane avec viande hachée de veau (CH) salade de carottes à la coriandre	Escalope de dinde (CH) mariné lait de coco Quinoa tricolore salade de chou chinois	Nasi goreng aux légumes (avec œuf au plat et noix de cajou)
jeudi, 18 avril 2024	Ragoût de cuisse de canard (FR) à la forestière pommes de terre fondantes, haricots verts à l'échalote	Rôti de porc (CH) jus au thym duo de carottes pommes Pont-Neuf	Quiche maison à la Valaisanne salade garnie
vendredi, 19 avril 2024	Carré de porc fumé (CH), moutarde flageolets tomatés romanesco	Spaghetti aux vongoles émulsion de beurre d'écrevisses tuile Curcuma salade du marché	Risotto d'orge au citron et aux légumes de printemps (asperges et petits pois) Grana Padana, saladin croquante
du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50 à emporter CHF 15.00	CHF 20.50 CHF 14.00	
	Sauté de veau (CH) aux asperges tagliatelle saladine de saison	Filet d'omble (IS) sauté sauce à la mangue riz créole brocoli aux amandes	
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		
tva	Tous nos prix s'entendent TVA comprise		

MENUS DU WEEK-END

PLAT DU JOUR

PLAT "SIGNATURE"

PLAT "MARAÎCHÈRE"

plat du jour CHF 18.50
potage ou entrée CHF 3.00
dessert CHF 3.50

CHF 18.50

CHF 18.50

samedi, 20 avril 2024

Lasagne aux légumes
mesclun et pois-chiche grillésSpaghetti aux vongoles
émulsion de beurre d'écrevisses
tuile Curcuma
salade du marchéRisotto d'orge au citron et
aux légumes de printemps
(asperges et petits pois)
Grana Padana, saladine croquante

dimanche, 21 avril 2024

Jambon à l'os braisé (CH)
sauce Madère
pommes frites
ratatouilleSpaghetti aux vongoles
émulsion de beurre d'écrevisses
tuile Curcuma
salade du marchéRisotto d'orge au citron et
aux légumes de printemps
(asperges et petits pois)
Grana Padana, saladine croquante

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 22.50

CHF 20.50

Sauté de veau (CH) aux asperges
tagliatelle
saladine de saisonFilet d'omble (IS) sauté
sauce à la mangue
riz créole
brocoli aux amandes

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

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise