

## MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	<b>sur place / à emporter</b> CHF 18,50 / CHF 13,00 <b>potage ou entrée</b> CHF 3.00 <b>dessert</b> CHF 3.50	CHF 18,50 / CHF 13,00	CHF 18,50 / CHF 13,00
<b>lundi, 15 avril 2024</b>	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
<b>mardi, 16 avril 2024</b>	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
<b>mercredi, 17 avril 2024</b>	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)
<b>jeudi, 18 avril 2024</b>	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
<b>vendredi, 19 avril 2024</b>	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
<b>du lundi au vendredi</b>	<b>PROPOSITION DU CHEF</b>	<b>SUGGESTION DE SAISON</b>	
	<b>sur place</b> CHF 22.50 <b>à emporter</b> 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	
<b>allergie, intolérance</b>	<b>Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.</b>		
	Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - <a href="http://www.labelfaitmaison.ch">www.labelfaitmaison.ch</a>		
<b>commande à emporter</b>	24h à l'avance directement auprès du restaurant (vendredi pour lundi)		
<b>retrait de la commande</b>	entre 10h30 - 11h30, à l'entrée du restaurant		
<b>tva</b>	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, salade 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, salade 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](http://www.labelfaitmaison.ch)

**tva** Tous nos prix s'entendent TVA comprise