

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, 27 mai 2024	Crevettes sauvages (AR) Aux petits légumes et Lait de coco, riz blanc Rosettes de romanesco	Pilons de poulet (CH) tikka massala Lentilles épicées Légumes à l'indienne	Wrap aux légumes et houmous Méli-mélo de crudités Guacamole
mardi, 28 mai 2024	Sauté de poulet (CH) aux fruits secs Et citron vert Blé « Ebly » pilaf Dés de courgettes	Salade niçoise Laitue, thon (Pacifique), olives Pommes de terre, oignons, tomates Œuf dur, haricots, pain à l'ail	Paëlla végétarienne Tofu, riz, poivrons, petits pois, safran Salade de batavia et noisettes
mercredi, 29 mai 2024	Saucisse à rôtir de porc (CH) Au confit d'oignons Pommes de terre purée St.-Germain Duo de carottes	Osso buco de porc (CH) aux abricots Polenta crémeuse Piperade	Ravioli*au fromage de chèvre Et tomates séchées Espuma au basilic Salade de carottes et céleri
jeudi, 30 mai 2024	Risotto au safran et luganiche (saucisse de porc (CH) et ail	Grillade : Faux filet de bœuf (CH), beurre aux herbes Pommes de terre épicées Légumes grillés	Cannelloni * ricotta-épinards Saladine provençale
vendredi, 31 mai 2024	Aubergines à la Parmigiana Salade de lentilles vertes et Julienne de tofu fumé	Hachis Parmentier de canard (FR) Confit, jus aux herbes Saladine de saison	Riz sauté à l'œuf, accompagné de Minis rouleaux de printemps végé Sauce satay, salade asiatique papaye, carotte, sésame, coriandre

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

 Côtelettes d'agneau (IE)
 Sauce chimichurri (piment)
 Quartier de pommes de terre sautées
 Ratatouille

 Trio de tomates, mozzarella de bufala
 Salade roquette et pignons, vinaigrette
 Balsamique, sorbet tomate, basilic
 Ficelle du boulanger

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, 1 juin 2024	Steak haché de veau (CH) Sauce à la moutarde en grains Pommes frites Épinards en branches	Hachis Parmentier de canard (FR) Confit, jus aux herbes Saladine de saison	Riz sauté à l'œuf, accompagné de Minis rouleaux de printemps végété Sauce satay, salade asiatique papaye, carotte, sésame, coriandre
dimanche, 2 juin 2024	Rôti de poulet à l'ail des ours (CH) Et son jus Pommes de terre grenailles rissolées Emincé de fenouil étuvé	Hachis Parmentier de canard (FR) Confit, jus aux herbes Saladine de saison	Riz sauté à l'œuf, accompagné de Minis rouleaux de printemps végété Sauce satay, salade asiatique papaye, carotte, sésame, coriandre
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Côtelettes d'agneau (IE) Sauce chimichurri (piment) Quartier de pommes de terre sautées Ratatouille	Trio de tomates, mozzarella de bufala Salade roquette et pignons, vinaigrette Balsamique, sorbet tomate, basilic Ficelle du boulanger	

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