

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, 5 août 2024	Spaghetti alla carbonara Avec pancetta et lardons (CH) Grana padano râpé Salade feuille de chêne	Filet de cabillaud rôti (Atlantique Nord-Est), salsa d'avocat Riz rouge Duo de carottes	Burger buns* au pesto Galette de quinoa et chili Sauce au yaourt grec Salade de crudités et pois-chiches
mardi, 6 août 2024	Roastbeef froid (CH) Sauce tartare Frites Cruautés assorties	Fajitas de blanc de poulet (CH) Aux poivrons Salade mêlée et haricots rouges	Gnocchi* rôtis au beurre de sauge, Eclats de noisettes Dés d'abricots séchées, salade De pousses d'épinards et betterave
mercredi, 7 août 2024	Emincé de poulet tandoori (CH) Avec yaourt, coriandre et curcuma Riz basmati Chou-chinois sauté	Tartare de boeuf au couteau Copeaux de Grana Padano Salade frisée et raisins secs Toast, beurre, frites	Linguine alla crudaiola (concassé de Tomates, ail, huile d'olive, basilic) Grana Padano râpé Salade de courgettes grillées
jeudi, 8 août 2024	Dos de lieu noir (IS) sur lit de fenouil A la tapenade Orgetto	Pulled pork burger, chutney de Mirabelles (gingembre, curry) Frites de patates douces Mesclun	Tartine à la grecque et houmous, Légumes grillés, dés d'avocat Grenade et menthe poivrée Shot de pastèque
vendredi, 9 août 2024	Steak haché de porc sauté (CH) Beurre au piment d'Espelette Pommes de terre nature Courgettes sautées	Filet de dorade (TR) Sauce vierge Riz vapeur Légumes confits	Salade de chèvre chaud au miel, noix, Demi pêche rôtie au Piment d'Espelette, mesclun Pain aux fruits secs

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

 Colombo de poulet (CH)
 Patate douce, légumes des îles
 Riz blanc

 Gravlax de saumon (NO)
 Framboise et betterave
 Frites maison
 Rampon et Granny-Smith

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, 10 août 2024

Salade de tomates et
mozzarella au basilic
Bruschetta à l'ailFilet de dorade (TR)
Sauce vierge
Riz vapeur
Légumes confitsSalade de chèvre chaud au miel, noix,
Demi pêche rôtie au
Piment d'Espelette, mesclun
Pain aux fruits secs

dimanche, 11 août 2024

Emincé de veau à la Zürichoise (CH)
Pommes de terre rösti*
Haricots verts au beurreFilet de dorade (TR)
Sauce vierge
Riz vapeur
Légumes confitsSalade de chèvre chaud au miel, noix,
Demi pêche rôtie au
Piment d'Espelette, mesclun
Pain aux fruits secs

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 22.50

CHF 20.50

Colombo de poulet (CH)
Patate douce, légumes des îles
Riz blancGravlax de saumon (NO)
Framboise et betterave
Frites maison
Rampon et Granny-Smith

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