

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, 25 novembre 2024	Tajine d'agneau aux légumes (IE) Quartier de pommes de terre	Entrecôte de bœuf Suisse Sauce Poivre vert Pommes frites Carottes au cumin	Risotto gourmand Petits légumes et persil Amandes fumées, salade de rampon et julienne de céleri
mardi, 26 novembre 2024	Langue de veau pochée (CH) Sauce allemande aux câpres Riz pilaf Carottes glacées	Mijoté de poulet Thaï (CH) Vermicelles Wok de légumes asiatiques	Bruschetta aux dés de courge sautés, Chèvre émietté, sirop d'érable et noix de pécan Saladine de saison
mercredi, 27 novembre 2024	Boutefas poché (CH) Moutarde Pommes de terre savoyarde Chou rouge braisé	Cuisse de canard (FR) Sauce à l'orange Demi-lunes de polenta Tombée d'épinards frais	Lasagne végétarienne aux légumes confits Coulis de légumes Salade de lentilles vertes
jeudi, 28 novembre 2024	Ragoût de lapin aux olives (HU) Mogettes (haricots blancs Vendéen) à la tomate et brunoise de légumes	Onglet de bœuf (CH) Sauce aux échalotes Frites maison Duo d'haricots verts*	Falafels* libanais, sauce yoghourt et concombre, houmous de betterave*, carottes à la coriandre oignon violet, salade et pain pita
vendredi, 29 novembre 2024	Méli-mélo de Soleure (boeuf CH) Avec pommes de terre, choux et poireaux	Suprême de poulet (CH) au citron Dés de patates douces Brocoli vapeur	Omelette au Gruyère Grande salade du marché Pain aux graines de courge

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

 Ragoût d'agneau à la normande (IE)
 Tagliatelles fraîches
 Carottes entières confites
 au miel et éclats de noisettes

 Tendrons de veau (CH)
 à la provençale
 Ecrasé de pommes de terre
 Romanesco frais étuvé

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, 30 novembre 2024

Hachi Parmentier (CH)
Salade de saisonSuprême de poulet (CH) au citron
Dés de patates douces
Brocoli vapeurOmelette au Gruyère
Grande salade du marché
Pain aux graines de courge

dimanche, 1 décembre 2024

Magret de canard (FR) à l'orange
Pommes de terre rissolées
Haricots verts aux échalotesSuprême de poulet (CH) au citron
Dés de patates douces
Brocoli vapeurOmelette au Gruyère
Grande salade du marché
Pain aux graines de courge

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 22.50

CHF 20.50

Ragoût d'agneau à la normande (IE)
Tagliatelles fraîches
Carottes entières confites
au miel et éclats de noisettesTendrons de veau (CH)
à la provençale
Ecrasé de pommes de terre
Romanesco frais étuvé

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