

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, 2 décembre 2024 | Bœuf braisé à l'ancienne (CH) Petits oignons, champignons Polenta bramata Bâtonnière de légumes étuvés | Plat bernois Carré de porc fumé, lard fumé (CH) Choucroute Pommes de terre nature | Crêpes aux champignons Salade de rampon mimosa |
| mardi, 3 décembre 2024 | Compote de rave garnie Filet de porc fumé, saucisse de Vienne, lard salé (CH) Pommes de terre nature | Filet de dorade (IT) grillée Sauce chimichurri Riz aux petits légumes Salade de saison | Rôstis de patates douces et œuf au plat Brocoli vapeur, beurre au thym |
| mercredi, 4 décembre 2024 | Piccata de dinde (FR) Coulis de tomates Risotto au safran Pois gourmand étuvés | Lasagne aux côtes de bettes, tomate et mozzarella Salade mêlée | Mafé, avec potiron, pomme de terre, carotte, poivron rouge, courgette, manioc, piment poivron rouge, riz parfumé |
| jeudi, 5 décembre 2024 | Dos de lieu noir (IS) Sauce au vin rouge Pommes de terre persillées Emincé de fenouil au curcuma | Steak de porc (CH) Sauce au citron Quinoa vapeur Pak-choï au gingembre | Escalope de céleri panée Coulis de tomate épicé Tagliatelle à l'huile d'olive Salade de carottes |
| vendredi, 6 décembre 2024 | Pain de veau (CH), découpe en salle, jus lié au marsala Cornettes au beurre Bettes à tondre aux échalotes | Emincé de poulet casimir (CH) Riz blanc Ananas rôti Jardinière de légumes | Quiche au fromage Salade de betterave rouge, salade verte et raisin |

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

 Osso buco de veau (CH) et
 sa gremolata
 Risotto au safran
 Epinard étuvé

 Soupe de courge à la vanille
 Petite assiette de gruyère et
 viande séchée (CH)
 Pain aux fruits

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, 7 décembre 2024

Spaghetti à la napolitaine
Grana Padano râpé
Salade mexicaine

Emincé de poulet casimir (CH)
Riz blanc
Ananas rôti
Jardinière de légumes

Quiche au fromage
Salade de betterave rouge,
salade verte et raisin

dimanche, 8 décembre 2024

Civet de chevreuil au genièvre (AT)
Spaetzli dorés*
Chou rouge braisé aux cassis

Emincé de poulet casimir (CH)
Riz blanc
Ananas rôti
Jardinière de légumes

Quiche au fromage
Salade de betterave rouge,
salade verte et raisin

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 22.50

CHF 20.50

Osso buco de veau (CH) et
sa gremolata
Risotto au safran
Epinard étuvé

Soupe de courge à la vanille
Petite assiette de gruyère et
viande séchée (CH)
Pain aux fruits

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