

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, 6 janvier 2025	Bœuf braisé (CH) et sa sauce Tagliatelles vertes au beurre Bâtonnets de colrave	Rôti de dinde (FR) Sauce au vin rouge Gratin gruyérien Brocolis aux échalotes	Tortillas de pommes de terre et à la courge Salade iceberg, trévisé
mardi, 7 janvier 2025	Tajine d'agneau au citron (IE) Semoule de couscous à la brunoise de légumes	Brochettes de crevettes sauvage (ARG) sauce à la tomate épicée Riz vénéré Endive étuvée	Croquettes de lentilles vertes Sauce yogourt au tahini Pain pita* Salade verte et concombre
mercredi, 8 janvier 2025	Saucisse à rôtir (CH) Jus lié Pommes de terre boulangère Choux de Bruxelles	Côtelettes d'agneau (IE) à la provençale Pommes de terre sautées Légumes oubliés étuvés	Pad-Thai, nouilles de riz Omelette, poêlée de légumes à l'asiatique maison, cacahuète, coriandre et citron vert
jeudi, 9 janvier 2025	Escalope de poulet (CH) panée aux noisettes, jus réduit Gnocchi piémontais Dés de céleri-pomme tomates	Magret de canard (FR) Sauce à l'orange Patates douces rôties au four Epinards en branche étuvés	Lasagne de légumes grillés Salade d'endives et Gorgonzola
vendredi, 10 janvier 2025	Filet de truite meunière (CH), sauce hollandaise Riz pilaf Rosettes de romanesco	Tartare de saumon (NO/MSC), vinaigrette aux airelles Croquant de Granny Smith Frites, salade mesclun	Curry vert aux légumes de saison, pois chiches, pousses de bambou, papadum, chutney Riz au jasmin

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

 Joue de boeuf (CH)
 Tagliatelle
 Carottes Vichy

 Carré de porc (CH)
 Beurre aux mandarines et noisettes
 Chou pointu braisé
 Boulgour aux épices

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, 11 janvier 2025	Gratin de cornettes aux petits légumes Salade de rampon et julienne de tofu fumé	Tartare de saumon (NO/MSC), vinaigrette aux airelles Croquant de Granny Smith Frites, salade mesclun	Curry vert aux légumes de saison, pois chiches, pousses de bambou, papadum, chutney Riz au jasmin
dimanche, 12 janvier 2025	Rôti d'épaule de veau (CH) Jus lié Pommes de terre fondantes Haricots verts étuvés	Tartare de saumon (NO/MSC), vinaigrette aux airelles Croquant de Granny Smith Frites, salade mesclun	Curry vert aux légumes de saison, pois chiches, pousses de bambou, papadum, chutney Riz au jasmin
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Joue de boeuf (CH) Tagliatelle Carottes Vichy	Carré de porc (CH) Beurre aux mandarines et noisettes Chou pointu braisé Boulgour aux épices	

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