

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, 13 janvier 2025	Rôti de lapin forestière (FR) Polenta bramata Laitue braisée en julienne	Crevettes (Arg) sauvages au curry Nouilles asiatiques Poivrons, carottes, épinards, baby maïs	Galette de sarrasin garnie au chèvre, poire, noix et miel Salade mêlée
mardi, 14 janvier 2025	Bouilli de bœuf (CH) vinaigrette Pommes de terre nature Carotte, chou et navet	Jambonneau (CH) roulé, sauce au miel et moutarde Gratin de pommes de terre Haricots verts* étuvés	Dahl de lentilles corail (lait de coco, noix de cajou, tofu fumé et pack-choï)
mercredi, 15 janvier 2025	Pavé de saumon grillé (NO/MSC) beurre blanc Risotto Haricots plats étuvés	Joue de bœuf (CH) braisée au vin Purée de pommes de terre Poêlée de carottes	Pizza (tomate, buffalo et pesto) Salade rucicola et Grana Padano
jeudi, 16 janvier 2025	Piccata de porc (CH) Coulis de tomate Farfalle à l'huile d'olive Rosettes de brocoli	Blanquette de volaille (CH) Grand-Mère Riz blanc Haricots verts aux échalotes	Rouleaux de printemps « maison » aux légumes, sauce aigre-douce Salade de vermicelles chinois, crudités pois-chiches grillés, cacahuètes grillées
vendredi, 17 janvier 2025	Poulet rôti (CH) Jus persillé Pommes de terre frites Dés de courge sautés	Epaule de veau (CH) rôtie Jus au thym Orgetto Laitue braisée	Chili con tofu (CH) Riz sauvage Salade d'avocat, concombre et maïs*

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

 Filet de dorade (TR)
 Sauce vierge
 Boulghour piquant
 Légumes rôtis

 Burger de poulet (CH) et avocat
 Julienne de crudités
 Sauce yoghourt aux fines herbes
 Frites de patates douces, saladine

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, 18 janvier 2025	Penne all'Arrabbiata Gruyère râpé Salade de pain de sucre	Epaule de veau (CH) rôtie Jus au thym Orgetto Laitue braisée	Chili con tofu (CH) Riz sauvage Salade d'avocat, concombre et maïs*
dimanche, 19 janvier 2025	Epaule d'agneau (IE) cuite en basse température, crème de romarin Ecrasé de pommes de terre, ail et Fines herbes, carottes Vichy	Epaule de veau (CH) rôtie Jus au thym Orgetto Laitue braisée	Chili con tofu (CH) Riz sauvage Salade d'avocat, concombre et maïs*
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Filet de dorade (TR) Sauce vierge Boulghour piquant Légumes rôtis	Burger de poulet (CH) et avocat Julienne de crudités Sauce yoghourt aux fines herbes Frites de patates douces, saladine	
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		