

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, 28 avril 2025	Epais d'épaule de boeuf braisé (CH) Sauce au pinot noir Pommes de terre mousseline Jardinière de légumes vapeur	Sauté de crevettes sauvages (AR) Sauce teriyaki Riz au jasmin et petits légumes	Spaghetti Ricotta aux herbes Aubergine confite et tomate cherry Salade lollo et carottes en julienne
mardi, 29 avril 2025	Filet d'omble sauté (IS) Sauce Grenobloise Riz rouge camarguais Bettes à tondre étuvées	Carpaccio de boeuf (CH) Vinaigrette aux agrumes, nid de Roquette et copeaux de Grana Pommes de terre allumettes	Pizza végétarienne Tomate au basilic et mozzarella Salade roquette Pignons et tomate
mercredi, 30 avril 2025	Sauté de porc à la citronnelle (CH) Tagliatelle vertes au beurre Radis bière en bâtonnets	Poulet (CH) croustillant Nouille thaï (Blé) Wok de légumes	Burritos* végétariens au quinoa épicé, mariné, grenade et avocat Salade de saison
jeudi, 1 mai 2025	Paupiette de poulet farcie A la provençale (FR) jus lié Pommes de terre grenailles rissolées Carottes étuvées	Rôti d'épaule de veau (CH) Jus à la sauge Frites de patates douces Haricots verts aux échalotes	Couscous d'aubergines grillées et Courgettes, pois-chiches Sauce au basilic, menthe et coriandre Feta émiettée
vendredi, 2 mai 2025	Rôti de veau (basse température) Jus à la sauge Pointes d'asperges vertes et blanches Pommes de terre croquettes	Salade thaï, salade jardinière Pousse de soja, vinaigrette soja lime Vermicelles Brochette de poulet (CH) yakitori	Tomme farcie à l'ail des ours Salade de céleri-branche, fenouil, Concombre, carotte, radis blanc et Ciboulette, pain aux noix
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	
	Tartare de saumon (NO) et petits Légumes, sauce mangue passion Pommes de terre rôties Toast	Saladine de duo d'asperges Copeaux de Grana Padano Jambon cru (CH) Pain aux graines de courge	
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 Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse.		
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, 3 mai 2025	Spaghetti al pesto Grana padano râpé Salade mexicaine	Salade thaï, salade jardinière Pousse de soja, vinaigrette soja lime Vermicelles Brochette de poulet (CH) yakitori	Tomme farcie à l'ail des ours Salade de céleri-branch, fenouil, Concombre, carotte, radis blanc et Ciboulette, pain aux noix
dimanche, 4 mai 2025	Epaule d'agneau confite Grand-Mère (IE) Gratin de pommes de terre Côtes de bettes tomates	Salade thaï, salade jardinière Pousse de soja, vinaigrette soja lime Vermicelles Brochette de poulet (CH) yakitori	Tomme farcie à l'ail des ours Salade de céleri-branch, fenouil, Concombre, carotte, radis blanc et Ciboulette, pain aux noix
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Tartare de saumon (NO) et petits Légumes, sauce mangue passion Pommes de terre rôties Toast	Saladine de duo d'asperges Copeaux de Grana Padano Jambon cru (CH) Pain aux graines de courge	

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

Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise