

MENUS DE LA SEMAINE



	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
sur place / à emporter potage ou entrée dessert		CHF 18,50 / CHF 13,00	CHF 18,50 / CHF 13,00
undi, 5 mai 2025	Saucisse de veau (CH) Sauce aux oignons confits Pommes de terre purée crécy Quartiers de fonds d'artichauts sautés	Brochette d'agneau (IE) Mariné au thym Risotto crémeux Haricots verts étuvés	Tartare de légumes croquants Et féta Sauce au yoghourt et ciboulette Pain pita
mardi, 6 mai 2025	Filet de lieu noir (IS) au four Coulis de poivrons rouges Riz pilaf Bâtonnière de légumes étuvés	Suprême de poulet (CH) rôti Jus lié Blé« Ebly» Courgettes sautées	Gnocchi* à la sorrentina Avec tomate, mozzarella et basilic Salade de roquette
nercredi, 7 mai 2025	Sauté de bœuf aux olives (CH) Polenta Bramata Epinards en feuilles sautés à l'ail	Burger savoyard, bœuf (CH) Roblochon, lard grillé (CH) crudités, salade et ciabatta buns Frites	Buddha bowl de lentilles vertes Et œuf mollet Chou rouge, carottes et houmous
eudi, 8 mai 2025	Poitrine de dinde rôtie (FR) Sauce bigarade Galettes de rösti Emincé de fenouil étuvé à la tomate	Hachis Parmentier (CH) Salade mêlée	Spaghetti complet à la puttanesca Tomate, ail, anchois et olives Grana Padano râpé Salade mêlée
vendredi, 9 mai 2025	Tajine d'agneau (IE) Jus à l'oriental Semoule de couscous Aux petits légumes	Filet de truite (IT) poêlée Sauce à l'aneth Quinoa tricolore Salade verte et betterave cuite*	Eventail de tomates et mozzarella Pesto de basilic et pignons torréfiés Bouquet de mesclun, vinaigrette au Balsamique et focaccia
du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
sur place à emporter	CHF 22.50 CHF 15.00	CHF 20.50 CHF 14.00	
	Ribs de porc (CH) mariné Sauce barbecue Pommes de terre en robe des champs Ratatouilles	Salade César, poulet Grillé (CH), laitue, tomate Cerise confite, ail et croûtons Vinaigrette au Grana Padano	

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



021 512 32 55

MENUS DU WEEK-END



	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
plat du jour potage ou entrée dessert		CHF 18.50	CHF 18.50
samedi, 10 mai 2025	Cannelloni* ricotta-épinards gratinés Salade d'avocat à l'échalote	Filet de truite (IT) poêlée Sauce à l'aneth Quinoa tricolore Salade verte et betterave cuite*	Eventail de tomates et mozzarella Pesto de basilic et pignons torréfiés Bouquet de mesclun, vinaigrette au Balsamique et focaccia
dimanche, 11 mai 2025	Filet mignon de porc (CH) Sauce aux morilles Pommes de terre Williams* Demi-tomate aux herbes	Filet de truite (IT) poêlée Sauce à l'aneth Quinoa tricolore Salade verte et betterave cuite*	Eventail de tomates et mozzarella Pesto de basilic et pignons torréfiés Bouquet de mesclun, vinaigrette au Balsamique et focaccia
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
sur place	CHF 22.50	CHF 20.50	
	Ribs de porc (CH) mariné Sauce barbecue Pommes de terre en robe des champs Ratatouilles	Salade César, poulet Grillé (CH), laitue, tomate Cerise confite, ail et croûtons Vinaigrette au Grana Padano	

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