

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, 19 mai 2025	Estouffade de bœuf Printanière (CH) Gnocchi de pommes de terre*	Cordon bleu de volaille (CH), farci A l'ail des ours et brie Blé « Ebly » aux petits légumes	Cannelloni* aux épinards et ricotta Salade de saison
mardi, 20 mai 2025	Piccata de dinde (CH) Sauce tomate Spaghetti au beurre Aubergines sautées à l'huile d'olive	Epaule de veau (CH) glacée façon Yakitori, jus réduit Nouilles de blé chinoises Wok de légumes	Curry de carottes, courgettes, Pois chiche, patates douces Riz parfumé, raïta de Concombre, chips de papadam*
mercredi, 21 mai 2025	Mousseline de poisson (NO/IS) Sauce zougoise Riz créole Brocoli aux amandes	Ballotine de pintade (FR) farcie Aux morilles, jus aux herbes Du jardin, polenta crémeuse Asperges vertes au four	Gnocchi* de pommes de terre A la sauge (crème) Saladine de printemps au sérac Et amandes rôties
jeudi, 22 mai 2025	Poulet rôti (CH) Jus au thym citronné Pommes de terre frites Demi-tomate aux herbes	Brochette de crevettes (ARG) Sauce vierge Riz thaï Légumes confits	Courgette ronde farcie D'une fine ratatouille et Œuf poché, coulis de tomates Blé Ebly
vendredi, 23 mai 2025	Couscous à l'agneau (CH) et merguez (CH) Avec semoule de blé, Légumes et pois-chiches	Risotto à la tomate épicée Aiguillettes de poulet (CH) Marinée, salade de saison (Roquette, tomates olivette)	Quiche Aux légumes méditerranéens Crumble au Grana Padano Salade croquante

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
 Aux oignons de printemps
 Garniture du jour

 Melon au Porto et jambon cru (CH)
 Saladine croquante
 Focaccia au romarin

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, 24 mai 2025	Lasagne au four (CH) Avec viande hachée de boeuf Salade de jeunes pousses Aux graines de courge	Risotto à la tomate épicée Aiguillettes de poulet (CH) Marinée, salade de saison (Roquette, tomates olivette)	Quiche Aux légumes méditerranéens Crumble au Grana Padano Salade croquante
dimanche, 25 mai 2025	Emincé de veau à la Zürichoise (CH) Galettes de rösti* Piperade	Risotto à la tomate épicée Aiguillettes de poulet (CH) Marinée, salade de saison (Roquette, tomates olivette)	Quiche Aux légumes méditerranéens Crumble au Grana Padano Salade croquante

samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50
	Filet de dorade (TR) Sauce vierge Aux oignons de printemps Garniture du jour	Melon au Porto et jambon cru (CH) Saladine croquante Focaccia au romarin

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