

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, 26 mai 2025	Dos de Colin (FR) Sauce au beurre blanc nantais Riz créole Rosettes de romanesco	Pilons de poulet (CH) Tikka massala Lentilles épicées Légumes à l'indienne	Wrap aux légumes Et houmous Méli-mélo de crudités Guacamole
mardi, 27 mai 2025	Sauté de dinde (CH) aux fruits secs et citron vert Gnocchi de maïs Dés de courgettes	Osso buco de porc (CH) Aux abricots Polenta crémeuse Piperade	Paëlla végétarienne Tofu, riz, poivrons, petits pois, Safran Salade de batavia et noisettes
mercredi, 28 mai 2025	Saucisse à rôtir de porc (CH) Sauce aux oignons confits Pommes de terre purée St.-Germain Dés de navets jaunes	Salade niçoise, laitue, olives Thon (Pacifique), pommes de terre, Tomate, oeuf dur, haricots verts*, Oignons, pain à l'ail	Ravioli* au fromage de chèvre Et tomates séchées* Espuma au basilic Salade de carottes et céleri
jeudi, 29 mai 2025	Filet de truite (IT) A la Zougoise Pommes de terre vapeur Brocoli aux amandes	Joue de porc (CH) braisée Pommes de terre épicées Légumes grillés	Cannelloni * ricotta-épinards Saladine provençale
vendredi, 30 mai 2025	Steak haché de veau (CH) Sauce à la moutarde en grains Pommes de terre frites Epinards en branches	Hachis Parmentier De canard (FR) confit Jus aux herbes Salade de saison	Riz sauté à l'oeuf et ses Rouleaux de printemps, sauce Cacahuètes, salade asiatique (papaye verte, sésame noir, coriandre)
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	
	Côtelettes d'agneau (IE) Sauce chimichurri Pommes de terre sautées Ratatouille	Trio de tomates, mozzarella di buffala Roquette et pignons, vinaigrette Balsamique, sorbet tomates basilic Ficelle aux olives	

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, 31 mai 2025	Tomate farcie ratatouille Et fêta Blé pourpre pilaf	Hachis Parmentier De canard (FR) confit Jus aux herbes Salade de saison	Riz sauté à l'oeuf et ses Rouleaux de printemps, sauce Cacahuètes, salade asiatique (papaye verte,sésame noir,coriandre)
dimanche, 1 juin 2025	Rôti de poulet à l'ail des ours (FR) Et son jus Pommes de terre rissolées Emincé de fenouil étuvé	Hachis Parmentier De canard (FR) confit Jus aux herbes Salade de saison	Riz sauté à l'oeuf et ses Rouleaux de printemps, sauce Cacahuètes, salade asiatique (papaye verte,sésame noir,coriandre)
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Côtelettes d'agneau (IE) Sauce chimichurri Pommes de terre sautées Ratatouille	Trio de tomates, mozzarella di buffala Roquette et pignons, vinaigrette Balsamique, sorbet tomates basilic Ficelle aux olives	

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