

## MENUS DE LA SEMAINE

### PLAT DU JOUR

### 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

**lundi, 16 juin 2025**

Filet de carrelet poché (HO)  
 Sauce beurre blanc au citron vert  
 Riz pilaf  
 Feuilles d'épinards étuvées

Bruschetta de tomates, basilic et  
 Fromage frais de chèvre  
 Salade composée

**mardi, 17 juin 2025**

Saucisse de veau rôtie (CH), sauce  
 Aux oignons confits, pommes de  
 Terre purée Saint-Germain  
 Fenouil à la milanaise

Tartare de légumes croquants  
 Sauce aigre  
 Focaccia au romarin  
 Salade de pois chiches

**mercredi, 18 juin 2025**

Roastbeef froid (CH)  
 Sauce tartare allégée  
 Pommes de terre frites  
 Salade de macédoine de légumes  
 cuits

Bami goreng aux légumes  
 (avec oeuf au plat et noix de cajou)

### PROPOSITION DU CHEF

**du lundi au dimanche**

Moules de Bouchot (FR)  
 Au lait de coco, julienne de carottes  
 Et safran, frites  
 Salade de saison

**jeudi, 19 juin 2025**

Ragoût de poulet (CH) au curry  
  
 Rouge, nouilles de riz  
 Chou-chinois au shitaké

Lasagnes\* aux légumes grillés  
  
 Et ricotta  
 Salade de roquette et radis croquants

**sur place / à emporter**

CHF 22.50 / CHF 15.00

**vendredi, 20 juin 2025**

Piccatta de porc (CH)  
 Sauce brune, pommes  
 De terre « Country » aux épices  
 Ratatouille

Salade d'antipasti  
 Aubergines, poivrons, courgettes  
 Et olives, ficelle du boulanger  
 Aux olives, mozzarella di Bufala

### SUGGESTION DE SAISON

**du lundi au dimanche**

Fresh bowl, pousse d'épinard  
 Avocat, saumon (NO) mariné  
 Carottes au sésame  
 Salade de quinoa à la menthe

**samedi, 21 juin 2025**

Tortellini au parmesan et basilic  
 Sauce crème  
 Salade de betterave rouge cuite et  
 Feuille de chêne

Salade d'antipasti  
 Aubergines, poivrons, courgettes  
 Et olives, ficelle du boulanger  
 Aux olives, mozzarella di Bufala

**sur place / à emporter**

CHF 20.50 / CHF 14.00

**dimanche, 22 juin 2025**

Epaule d'agneau confite (IE)  
 Sauce aux baies roses  
 Pommes de terre rissolées  
 Demi tomate provençale

Salade d'antipasti  
 Aubergines, poivrons, courgettes  
 Et olives, ficelle du boulanger  
 Aux olives, mozzarella di Bufala

**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](http://www.labelfaitmaison.ch)

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

**à emporter** Uniquement du lundi au vendredi, et hors jours fériés.

Commande à faire 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.