

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, 30 juin 2025

Tacchino tonnato (poitrine de
 Dinde (FR), sauce au thon VN/MSC)
 Pommes de terre frites
 Salade mêlée

Burger buns au pesto
 Galette de quinoa, pois-chiche et chili
 Sauce au yoghourt grec, guacamole
 Crudités

mardi, 1 juillet 2025

Sauté de boeuf aux olives (CH)
 Polenta bramata
 Jardinière de légumes étuvés

Gnocchi *à la sorrentina
 (Tomate, mozzarella, basilic)
 Salade de roquette aux pignons rôtis

mercredi, 2 juillet 2025

Rôti de porc aux abricots (CH)
 Jus lié
 Ecrasée de pommes de terre
 Carottes en dés glacées

Linguine all'arrabbiata
 Grana Padano râpé
 Salade verte

jeudi, 3 juillet 2025

Filet d'omble au four (IS)
 Sauce au vin blanc au piment
 D'Espelette, riz bicolore
 Ratatouille

Tartine à la grecque à l'houmous,
 Dés d'avocat, grenade et menthe
 Poivrée, poivron confit
 Shot de pastèque

vendredi, 4 juillet 2025

Boulettes d'agneau (IE)
 Sauce curry
 Semoule de couscous
 A la brunoise de légumes

Salade de chèvre chaud sur
 Toast de pain aux graines, miel, noix,
 Demi-pêche rôtie au piment
 D'Espelette, mesclun

samedi, 5 juillet 2025

Rösti jambon-fromage (CH)
 Méli-mélo de salade

Salade de chèvre chaud sur
 Toast de pain aux graines, miel, noix,
 Demi-pêche rôtie au piment
 D'Espelette, mesclun

dimanche, 6 juillet 2025

Poulet rôti (CH)
 Jus aux herbes
 Tagliatelle vertes
 Demi tomate grillée

Salade de chèvre chaud sur
 Toast de pain aux graines, miel, noix,
 Demi-pêche rôtie au piment
 D'Espelette, mesclun

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tartare de boeuf (CH) aux tomates
 Séchées et basilic
 Frites
 Saladine de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Salade niçoise, haricots verts
 Pommes de terre, thon (VN/MSC),
 poivrons,
 Oignons rouges, olives et basilic
 Anchois (ES) et oeuf dur

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

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 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.