

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, 7 juillet 2025

Escalope de porc panée (CH)
Jus citronné
Pommes de terre Crétan (thym et fromage râpé)
Ratatouille

Rouleaux de printemps
Sauce aigre-douce
Riz frit au noix de cajou et tofu (CH), mariné
Julienne de légumes à la coriandre

mardi, 8 juillet 2025

Filet de maigre au four (TR)
Sauce au vin rouge
Gnocchi de maïs
Fenouil braisé à la milanaise

Falafel* (pois-chiche)
Sauce yoghourt et citron vert
Grenade, concombre et batavia
Pain pita*

mercredi, 9 juillet 2025

Steak haché de veau (CH)
Beurre maître d'hôtel
Pommes de terre boulangère
Epinards étuvés

Penne au pesto, pignons de Pin torréfiés, feuille de basilic frais
Copeaux de Grana Padano
Salade verte et tomate

jeudi, 10 juillet 2025

Paupiette de poulet (CH), farci
Tomate et basilic, jus lié
Penne à l'huile d'olive
Courgettes sautées

Risotto au mascarpone
Poêlée d'artichauts et
Tomates séchées
Salade de roquette et carottes râpées

vendredi, 11 juillet 2025

Emincé de bœuf (CH)
Stroganoff
Blé « Ebly » pilaf
Carottes en bâtonnets glacées

Dahl de lentilles corail, lentille
Ail, gingembre, tomate, lait de Coco, pousse d'épinards et Carottes, pain naan*

samedi, 12 juillet 2025

Gratin de cornettes
Aux petits légumes

Dahl de lentilles corail, lentille
Ail, gingembre, tomate, lait de Coco, pousse d'épinards et Carottes, pain naan*

dimanche, 13 juillet 2025

Epaule d'agneau confite (IE)
Jus lié aux tomates séchées
Pommes de terre purée Saint-Germain
Navets glacés

Dahl de lentilles corail, lentille
Ail, gingembre, tomate, lait de Coco, pousse d'épinards et Carottes, pain naan*

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Crevette sauvage (ARG)
En persillade
Boulghour
Courgettes sautées

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Spare-ribs de porc (CH)
Sauce BBQ
Patate douce confite
Salade mêlée

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.

nos restaurants publics Nous vous accueillons avec plaisir dans nos restaurants publics - **Le Sorbier, Le Tournesol, Les Capucines** – en journée et pour le service de midi, 7 jours sur 7, ou à l'occasion d'un événement privé.