

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, 28 juillet 2025

Tacchino tonnato de dinde (FR)
 Sauce au thon (VN/MSC)
 Pommes de terre frites
 Crudités assorties

Burger buns*, galette
 De quinoa et chili, sauce
 Au yoghourt grec, salade
 De crudités et pois-chiches

mardi, 29 juillet 2025

Aiguillette de boeuf (CH) braisée
 Gnocchi de patates douces
 Céleri-branches étuvés

Parmigiana, aubergine
 Ail, tomate, basilic
 Et mozzarella, salade
 De saison et betterave cuite*

mercredi, 30 juillet 2025

Saucisse de veau (CH)
 Sauce aux oignons confits
 Mousseline de pommes de terre
 Feuilles d'épinards étuvés

Linguine alla crudaiola,
 Concassé de tomate, huile d'olive,
 Ail, basilic, Grana Padano
 Salade de courgettes grillées

jeudi, 31 juillet 2025

Quenelle de brochet (CA)
 A la genevoise, sauce
 Au vin blanc, gratin de
 Cardon, timbale de riz

Tartine à la Grecque, houmous
 Légumes grillés, dés d'avocat,
 Grenade, menthe poivrée
 Shot de pastèque

vendredi, 1 août 2025

Jambon à l'os (CH)
 Sauce Madère
 Gratin Dauphinois
 Haricots verts étuvés

Salade de chèvre chaud au miel
 Noix, demi pêche rôtie au piment d'
 Espelette, pain aux fruits secs
 Salade mesclun

samedi, 2 août 2025

Tortellini aux bolets*
 Sauce crème
 Gruyère râpé, mesclun
 Et julienne de tofu fumé (CH)

Salade de chèvre chaud au miel
 Noix, demi pêche rôtie au piment d'
 Espelette, pain aux fruits secs
 Salade mesclun

dimanche, 3 août 2025

Gigot d'agneau rôti (CH)
 Jus aux herbes de provence
 Pommes de terre boulangère
 Piperade

Salade de chèvre chaud au miel
 Noix, demi pêche rôtie au piment d'
 Espelette, pain aux fruits secs
 Salade mesclun

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Colombo de poulet (CH),
 purée de patate douce
 Légumes des îles

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Gravlax de saumon (NO),
 Framboise et betterave
 Frites maison
 Salade mêlée et Granny-Smith

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.