

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

* à emporter
commande 48h à l'avance
ou jusqu'à 10h30 le jour-même

lundi, 18 août 2025

Boeuf bouilli (CH), vinaigrette à la
Tomate séchée, pommes de
Terre nature, panaché de légumes
Carotte, poireau, rave

Piccata de courgettes
Coulis de tomates épicé
Riz au basilic
Saladine californica et pois-chiche

mardi, 19 août 2025

Beignets de filets de perches (CH)
Sauce tartare allégée
Riz parfumé
Dés de courgettes sautés

Tortilla de courge et brocoli*
Salade feuille de chêne
Et graines de tournesol grillées

mercredi, 20 août 2025

Emincé de canard à l'orange (HU)
Nouillettes au beurre
Chou-chinois aux shitaké

Grande galette de rösti aux légumes
Oeuf à cheval
Mesclun

jeudi, 21 août 2025

Osso bucco de porc (CH)
A la grémolata
Gnocchi de maïs
Haricots verts

Poivron farcis au riz parfumé,
Raisins secs, pignons et fêta
Réduction de courgettes
Salade mêlée

vendredi, 22 août 2025

Cordon-bleu de poulet (FR)
Jus lié
Pommes de terre rissolées
Côtes de bettes

Feuilleté accompagné de
Sa fricassée de champignons
A la crème, quinoa
Petits légumes glacés

samedi, 23 août 2025

Risotto au mascarpone et artichauts
Salade mêlée aux graines de courges
et copeaux de Parmesan

Feuilleté accompagné de
Sa fricassée de champignons
A la crème, quinoa
Petits légumes glacés

dimanche, 24 août 2025

Gigot d'agneau rôti (IE)
Jus au thym-citronné
Pommes de terre boulangère
Piperade

Feuilleté accompagné de
Sa fricassée de champignons
A la crème, quinoa
Petits légumes glacés

PROPOSITION DU CHEF**du lundi au dimanche**

Filet de dorade (TR/ASC)
Coulis de poivrons
Polenta à l'huile d'olives
Légumes du jour

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON**du lundi au dimanche**

Epaule d'agneau (IE)
Jus réduit
Frites
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 48h à l'avance ou jusqu'à 10h30 le jour-même, directement auprès du restaurant.
Retrait de la commande entre 11h45 - 13h30 au 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.