

## 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, 15 septembre 2025**

Filet de Bar (TR) poêlé  
 Sauce vierge  
 Gnocchi de maïs aux olives  
 Epinards en branches

Curry d'aubergines  
 Patate douce, pois-chiches, coco,  
 Cajou, gingembre et coriandre  
 Riz blanc

**mardi, 16 septembre 2025**

Emincé de cerf aux aïelles (CZ)  
 Spätzli au beurre  
 Choux de Bruxelles étuvés

Risotto crémeux  
 Chanterelles sautées, ciboulette  
 Salade du marché

**mercredi, 17 septembre 2025**

Saucisse aux choux IGP (CH)  
 Papet vaudois

Croque-Monsieur végétarien  
 Chèvre frais, roquette,  
 Chutney de figues  
 Salade du jour

**jeudi, 18 septembre 2025**

Steak haché de veau (CH)  
 Beurre café de Paris  
 Orgetto  
 Haricots verts à l'échalote

Pad Thaï, pâte de riz,  
 Piment, cacahuètes, tofu fumé (CH),  
 oignons fanes, haricots mango, sauce  
 Soja, ail, carottes et coriandre

**vendredi, 19 septembre 2025**

Poulet rôti (CH)  
 Jus lié  
 Pommes de terre frites  
 Julienne de légumes

Oeufs brouillés  
 Paysanne de légumes et  
 De pommes de terre  
 Saladine de saison

**samedi, 20 septembre 2025**

Risotto au citron et mascarpone  
 Salade mesclun et  
 Pignons de pin dorés

Oeufs brouillés  
 Paysanne de légumes et  
 De pommes de terre  
 Saladine de saison

**dimanche, 21 septembre 2025**

Magret de canard (FR)  
 Sauce poivre vert  
 Pommes de terre Lyonnaise  
 Demi tomate provençale

Oeufs brouillés  
 Paysanne de légumes et  
 De pommes de terre  
 Saladine de saison

### PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Parmentier de confit de canard (FR)  
 Saladine de saisons

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

### SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Côtelettes d'agneau (IE)  
 Jus réduit et bolets sautés  
 Blé « Ebly » aux petits légumes  
 Salade de rampon

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](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 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.