

## 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, 22 septembre 2025**

Epaule de veau (CH) rôtie	Maffé végétarien
Jus au romarin	Avec patate douce, pois-chiches,
Ecrasée de pommes de terre	gingembre, piment et manioc
Ratatouille	Riz parfumé et salade de crudités

**mardi, 23 septembre 2025**

Saucisson vaudois (CH)	Rissolle de légumes
Moutarde	Coulis de poivrons
Haricots blancs tomates et brunoise de	Houmous
	Salade de feuille de chêne

**mercredi, 24 septembre 2025**

Filet de lieu noir (IS/MSC) à l'anglaise	Smoothie bowls au potimarron et
Quartier de citron et sauce vin blanc	d'automne (cannelle, girofle, lait
Riz créole	fruits secs et baies de goji)
Laitue étuvée	

**jeudi, 25 septembre 2025**

Jambon de la Borne (CH)	Tortellini* au basilic
Jus réduit	Coulis de tomate
Gratin de pomme de terre	
Haricots verts	Salade de rampon mimosa

**vendredi, 26 septembre 2025**

haut de cuisse de poulet (CH)	Tomme de l'armailli panée noix et miel
Jus au citron et coriandre	
Nouille de riz	Saladine de saison et julienne de
Chou-chinois aux shitakes	violette

**samedi, 27 septembre 2025**

Agnelotti* à la courge	Tomme de l'armailli panée noix et miel
Sauce crème et curry	
	Saladine de saison et julienne de
Salade mêlée et graines de sésames	violette

**dimanche, 28 septembre 2025**

Gigot d'agneau (IS), au four	Tomme de l'armailli panée noix et miel
Jus au thym	
Gratin Dauphinois	Saladine de saison et julienne de
Feuille d'épinards étuvées	violette

### PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Côtelette de porc (CH)  
 Jus réduit, chanterelles et raisins  
 Risotto crémeux  
 Carottes glacées

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

### SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Quiche à la ricotta et poireaux

Salade de rampon et noisettes

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.