

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, 29 septembre 2025

Picatta de dinde (FR)
Sauce tomate
Risotto safrané
Dés d'aubergines sautés

Tortilla de pommes de terre
Chanterelles sautées
Salade mesclun

mardi, 30 septembre 2025

Gratin de poisson (NO/IS)
Pommes de terre nature
Fondue de poireaux

Samossa aux légumes
Sauce aigre-douce
Nouilles sautées au gingembre
Et tofu (CH)

mercredi, 1 octobre 2025

Raclette demi meule
Assortiments de charcuteries (CH)
Pommes de terre raclette
Petits légumes au vinaigre

Gnocchi* au gorgonzola gratinés
Salade aux dés de poire et noix

jeudi, 2 octobre 2025

Poulet (CH) rôti (broche)
Jus au thym
Pommes de terre croquette*
Gratin de brocoli

Mini tomme vaudoise panée
Macédoine de légumes
Pain aux fruits secs

vendredi, 3 octobre 2025

Tajine d'agneau (CH) au citron confit
Et olives
Semoule de couscous
Fenouil émincé persillé

Penne complètes à la caponata
Aubergine à l'aigre doux, brunoise de
Tomate, céleri en branche, câpres,
Olives, chips de Grana Padano

samedi, 4 octobre 2025

Gratin de cornettes aux fèves
Et tofu (CH) au curry

Salade iceberg et betteraves cuites*

Penne complètes à la caponata
Aubergine à l'aigre doux, brunoise de
Tomate, céleri en branche, câpres,
Olives, chips de Grana Padano

dimanche, 5 octobre 2025

Daube de chevreuil aux pêches (EU)
Spätzli dorés
Choux rouges braisés

Penne complètes à la caponata
Aubergine à l'aigre doux, brunoise de
Tomate, céleri en branche, câpres,
Olives, chips de Grana Padano

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Joue de bœuf (CH)
Grand-mère (lardons (CH), oignon
Tagliatelle au beurre
Petits pois carottes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Poulet (CH) rôti
Jus au thym
Pommes de terre croquette*
Gratin de brocoli

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.