

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, 6 octobre 2025

Ragoût de canard (FR) aux baies roses
Galettes de rösti*
Endives braisées

Kebab végétarien*, falafels de
Pois-chiches*, sauce yoghourt
Epicée à la coriandre, taboulé
Libanais (persil, menthe, oignons,
tomate, boulgour)

mardi, 7 octobre 2025

Poitrine de dinde (CH) rôtie
Crème de romarin
Nouilles à l'huile d'olive
Choux de Bruxelles

Bami goreng aux légumes
Nouilles chinoises, gingembre, piment,
Noix de cajou et œuf au plat
Salade asiatique

mercredi, 8 octobre 2025

Broche du jour

Quiche aux oignons, légumes et
Fromaged 'Appenzell
Salade de rampon

jeudi, 9 octobre 2025

Saucisse aux choux (CH)
Papet vaudois

Poke bowl, riz complet, patate
Douce, avocat, choux de Bruxelles,
Roquette, vinaigrette aux sésames
Tofu (CH) au curry sauté

vendredi, 10 octobre 2025

Filet d'Aigflein braisé (IS)
Beurre blanc au cresson
Pommes de terre nature
Côtes de bette à la tomate

Spaghetti alla à la Puttanesca
(tomate, anchois (ESP), olives)
Salade du marché et pois-chiches

samedi, 11 octobre 2025

Cannelloni
Ricotta-épinards gratiné
Céleri rémoulade aux éclats de noix

Spaghetti alla à la Puttanesca
(tomate, anchois (ESP), olives)
Salade du marché et pois-chiches

dimanche, 12 octobre 2025

Oso bucco de veau (CH)
A la Grémolata
Polenta Bramata
Poêlée de légumes

Spaghetti alla à la Puttanesca
(tomate, anchois (ESP), olives)
Salade du marché et pois-chiches

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Risotto aux cèpes
Petits légumes glacés
Copeaux de Grana Padano
Salade du jour

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de porc (CH) à la broche
Sauce au thym
Timbale de gratin Dauphinois
Haricots verts étuvés

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.