

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, 27 octobre 2025

Civet de chevreuil Mirza (EU)
Spätzli
Choux rouges braisés

Bruschetta à la courge confite
Fromage de chèvre, sirop d'érable
Et noix
Salade de saison

mardi, 28 octobre 2025

Piccata de dinde (FR) à la milanaise
Coulis de tomate
Risotto safrané
Bettes à tondre étuvées

Risotto aux chanterelles
Grana Padano
Salade de rampon, noix et raisins

mercredi, 29 octobre 2025

Raclette demi meule
Pommes de terre nature
Petits légumes au vinaigre
Assiette de charcuteries (CH)

Penne au pistou
Amandes torréfiées
Salade mêlée

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Crevettes sauvages (ARG) sautées
En persillade
Fenouil confit
Riz complet

jeudi, 30 octobre 2025

Filet de Merlan pané (FR), sauce
Tartare allégée et quartier
De citron, pommes de terre
Nature, carottes Vichy

Curry épicé à l'ananas, Pak-choï
Champignons noirs, petits pois,
Carottes et pois-chiches
Semoule de couscous

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 31 octobre 2025

Boeuf braisé (CH)
Blé pourpre pilaf
Dés de panais

Rouleaux de printemps
Sauce aigre douce
Riz cantonais façon végétarienne
Salade croquante

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Fricassée de champignons
Oeufs pochés, petite folie
De légumes de saison,
Ficelle du boulanger

samedi, 1 novembre 2025

Tagliatelle, sauce toscane
(bolognaise de veau CH)
Grana Padano râpé
Salade de saison

Rouleaux de printemps
Sauce aigre douce
Riz cantonais façon végétarienne
Salade croquante

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 2 novembre 2025

Poulet rôti (CH),
Jus aux herbes
Pommes frites
Haricots verts au beurre

Rouleaux de printemps
Sauce aigre douce
Riz cantonais façon végétarienne
Salade croquante

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.