

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, 1 décembre 2025

Bœuf braisé à l'ancienne (CH)
Petits oignons, champignons
Polenta bramata
Bâtonnière de légumes étuvés

Croque-monsieur végétarien
Mozzarella et basilic
Pesto de tomate séchée

mardi, 2 décembre 2025

Compote de rave garnie
Filet de porc fumé, saucisse de
lard salé(CH)
Pommes de terre nature

Curry épicé à l'ananas
Avec pois-chiches, Pak choy, coco,
Champignon noir, petits pois*,carottes
Semoule de couscous

mercredi, 3 décembre 2025

Piccata de dinde (FR)
Coulis de tomates
Risotto au safran
Pois gourmand étuvés

Croûte au fromage
Petits légumes au vinaigre
Salade scarole
Croûtons, poire et noisettes

jeudi, 4 décembre 2025

Dos de lieu noir (IS)
Sauce au vin rouge
Pommes de terre persillées
Emincé de fenouil au curcuma

Penne au pistou
Pignons torréfiés, gruyère râpé
Salade de roquette, tomates cerises
et carottes

vendredi, 5 décembre 2025

Pain de veau (CH)
Jus lié au Marsala
Pommes de terre mousseline
Bettes à tondre aux échalotes

Cheesecake à la basquaise
Grana Padano
Salade de rampon et œuf mimosa

samedi, 6 décembre 2025

Spaghetti à la napolitaine
Grana Padano râpé
Salade mexicaine

Cheesecake à la basquaise
Grana Padano
Salade de rampon et œuf mimosa

dimanche, 7 décembre 2025

Civet de chevreuil au genièvre (AT)
Spaetzli dorés
Chou frisé braisé

Cheesecake à la basquaise
Grana Padano
Salade de rampon et œuf mimosa

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Ballotine de pintade (FR) aux marrons
Jus réduit
Riz rouge de Camargue façon risotto
Navet boule d'or glacé

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Poulet (FR) à la broche
Jus au thym réduit
Frites
Légumes du jour

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.