

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, 8 décembre 2025

Blanquette de dinde
 A l'ancienne (CH)
 Blé pourpre pilaf
 Jardinière de légumes

Club-Sandwich avec mayonnaise
 Mangue, curry, tomate, roquette
 Oeuf dur, avocat, salade batavia
 Pommes de terre allumette

mardi, 9 décembre 2025

Saucisse de porc à rôtir (CH)
 Moutarde
 Potée de lentilles aux petits légumes

Bowl oriental (falafels de pois
 Chiches, avocat, salade, yogourt
 Grecque, concombre, couscous)
 Grenade, demi-pita grillé

mercredi, 10 décembre 2025

Dos d'Aiglefin (IS),
 Sur lit de fondue de poireaux
 Sauce citron
 Pommes de terre nature

Curry épicé à l'ananas
 (Ananas, pois chiche, pak choy,
 Champignons noirs, coco, petits
 Pois, carottes, riz parfumé

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Crevettes (AR) sauvages grillées
 Au fenouil
 Et oignons nouveaux
 Riz vénéré

jeudi, 11 décembre 2025

Steak haché de boeuf (CH)
 Sauce au poivre vert
 Gnocchi à la romaine
 Dés de carottes

Penne au pistou
 Réduction balsamique
 Pignons torréfiés, Grana Padano
 Salade iceberg

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 12 décembre 2025

Jambon à l'os (CH)
 Sauce Madère
 Graftin dauphinois
 Haricots verts secs

Lasagne forestière
 (Bolets, champignons de Paris
 Et pleurotes)
 Salade mélée

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Ragoût de veau braisé (CH)
 Spätzli*
 Poêlée de légumes d'automne

samedi, 13 décembre 2025

Le restaurant est fermé en raison de la
 soirée de Noël de nos résidants

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 14 décembre 2025

Filet de poulet au citron (CH)
 Jus réduit
 Pommes de terre frites
 Brocoli vapeur

Lasagne forestière
 (Bolets, champignons de Paris
 Et pleurotes)
 Salade mélée

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 évènement privé.