

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, 15 décembre 2025

Filets de carrelet braisé (HO/MSC)
 Sauce au vin blanc
 Riz créole au curcuma
 Romanesco

Risotto de sarrasin crémeux
 Grana Padano
 Panais rôti au miel
 Salade du jour

mardi, 16 décembre 2025

Saucisse aux choux (CH)
 Papet vaudois

Salade d'orrecchiette,
 pomelo et orange
 Olives, amandes, féta et roquette
 Vinaigrette aux agrumes

mercredi, 17 décembre 2025

Boeuf bouilli (CH)
 Vinaigrette aux tomates séchées
 Pommes de terre nature
 Bâtonnets de légumes

Döner végétarien, tofu
 Mariné (CH), sauce yogourt
 Grecque tomaté, tortilla de blé
 oignons rouges, tomate, concombre,
 salade fattouche

jeudi, 18 décembre 2025

Ragoût de dinde
 à la moutarde de Meaux (CH)
 Tagliatelle au beurre
 Carottes vichy

Dahl de lentilles rouges
 Au lait de coco et carottes
 Riz parfumé au citron vert
 Crème fraîche et coriandre

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Ragoût de porc (CH)
 Alentejana (vongoles)
 Pommes de terre rissolées
 Bol de batavia, vinaigrette

vendredi, 19 décembre 2025

Risotto au potimarron et lait de coco
 Salade mélée aux graines de courge

Spaghetti aux bolets, salade
 De pain de sucre, tomate séchées,
 Pignons, pois-chiches et
 Vinaigre balsamique

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Lasagne boeuf (CH)
 Et courge
 Salade de saison

samedi, 20 décembre 2025

Steak haché de veau (CH)
 Sauce au poivre vert
 Gnocchi de pommes de terre
 Vert de bettes

Spaghetti aux bolets, salade
 De pain de sucre, tomate séchées,
 Pignons, pois-chiches et
 Vinaigre balsamique

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 21 décembre 2025

Rôti de porc aux abricots (CH)
 Jus lié
 Pommes de terre noisette*
 Endives braisées

Spaghetti aux bolets, salade
 De pain de sucre, tomate séchées,
 Pignons, pois-chiches et
 Vinaigre balsamique

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.