

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, 29 décembre 2025

Steak de haut de cuisse de poulet
Sauté (CH), sauce Tandoori
Frites de patates douces
Légumes sautés façon asiatique

Tortillas de pommes de terre
Et courge
Salade iceberg, trévisse

mardi, 30 décembre 2025

Beignets de filets de perches (CH)
Sauce tartare allégée
Riz pilaf
Emincé de fenouil tomate

Croquettes de lentilles vertes
Sauce yoghourt au tahini
Salade verte et concombre
Pain pita*

mercredi, 31 décembre 2025

Pot au feu de boeuf (CH)
Sauce gribiche
Pommes de terre nature
Carotte, poireau, rutabaga

Pad-Thai, nouilles de riz
Omelette, poêlée de légumes
A l'asiatique maison,
cacahuètes, coriandre et citron vert

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Pendant les fêtes de fin d'année

Nous vous proposons

deux choix de menus

jeudi, 1 janvier 2026

Pièce de veau rôti (CH)
Jus réduit, gratin Dauphinois
Aux brisures de truffes
Jardinière de légumes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 2 janvier 2026

Poularde au foie gras (CH)
Et aux figues, jus lié
Spätzli dorés
Feuilles d'épinards étuvées

Curry vert aux légumes de saison,
Pois chiches,
pousses de bambou, papadum,
Chutney et riz jasmin

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Pendant les fêtes de fin d'année

Nous vous proposons

deux choix de menus

samedi, 3 janvier 2026

Spaghetti au pesto
Grana Padano râpé
Salade mexicaine
Avec haricots rouges, poivrons

Curry vert aux légumes de saison,
Pois chiches,
pousses de bambou, papadum,
Chutney et riz jasmin

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 4 janvier 2026

Gigot d'agneau (CH) rôti
Jus aux herbes
Pommes de terre boulangère
Haricots verts étuvés

Curry vert aux légumes de saison,
Pois chiches,
pousses de bambou, papadum,
Chutney et riz jasmin

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.