

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, 5 janvier 2026

Bœuf braisé (CH) et sa sauce
Tagliatelles vertes au beurre
Bâtonnets de colrave

Galette de sarrasin garnie
Au chèvre, poire,
Noix et miel
Salade mêlée

mardi, 6 janvier 2026

Ragoût de canard à l'orientale (FR)
Semoule de couscous
à la brunoise de légumes

Dahl de lentilles corail
(lait de coco, noix de cajou,
tofu fumé et pack-choï)

mercredi, 7 janvier 2026

Saucisse à rôtir (CH)
Jus lié
Pommes frites
Choux de Bruxelles

Pizza
(tomate, buffalo et pesto)
Salade rucola et
Grana Padano

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Filet de dorade (TR)
Sauce vierge
Boulghour piquant
Légumes rôtis

jeudi, 8 janvier 2026

Escalope de haut de cuisse de
poulet (CH) panée aux noisettes et
son jus, gnocchi piémontais
Dés de céleri-pomme tomates

Rouleaux de printemps aux légumes
Sauce aigre-douce, salade de
Vermicelles chinois, pois-chiches,
cacahuètes et crudités

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 9 janvier 2026

Filet de truite meunière (CH)
Sauce hollandaise
Riz pilaf
Rosettes de romanesco

Chili con tofu (CH)
Riz sauvage
Salade d'avocat,
Concombre et maïs

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Burger de poulet (CH), avocat
Julienne de crudités, sauce yoghourt
aux fines-herbes, frites de
patates douces, saladine

samedi, 10 janvier 2026

Gratin de cornettes
aux petits légumes
Salade de rampon et
Julienne de tofu fumé

Chili con tofu (CH)
Riz sauvage
Salade d'avocat,
Concombre et maïs

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 11 janvier 2026

Rôti de cou de porc (CH)
Jus lié
Pommes de terre fondantes
Haricots beurré étuvés

Chili con tofu (CH)
Riz sauvage
Salade d'avocat,
Concombre et maïs

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.