

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, 12 janvier 2026

Crêpinette de lapin aux figues (FR)
Jus lié
Polenta bramata
Laitue braisée en julienne

Cheesecake au fromage frais et
Fines herbes, (fond crackers, coulis
De poivrons, salade, radis, pois-
Chiche, huile d'olive et citron

mardi, 13 janvier 2026

Bouilli de boeuf (CH)
Vinaigrette
Pommes de terre nature
Carotte, chou et navet

Tomme vaudoise à l'orientale
Amandes, pignons et miel
Salade de rampon et canneberges
Boulgour aux petits légumes

mercredi, 14 janvier 2026

Pavé de saumon grillé (HO)

Sauce au beurre blanc
Pommes de terre rissolées
Haricots plats étuvés

Quinoa bowl, (quinoa, carottes, laitue,

Avocat, pomme, amande,
oeuf parfait et crêsson)
Vinaigrette aux agrumes

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche
Filet de Dorade (TR)

Sauce pamplemousse
Tagliatelles
Carottes glacées

jeudi, 15 janvier 2026

Piccata de porc (CH)
Coulis de tomates
Risotto
Rosettes de brocoli

Ravioli* aux champignons, pousse
D'épinards tombées, champignons
De Paris sautés, pignons grillés et
Quenelle de ricotta fraîche

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 16 janvier 2026

Poulet rôti (CH)
Jus persillé
Frites de manioc
Flan de courge

Risotto à la betterave rouge
Et mascarpone
Copeaux de Grana Padano
Salade iceberg et graines de courges

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche
Poulet à la broche (CH)
Mayonnaise pimentée
Frites
Côtes de bette étuvées

samedi, 17 janvier 2026

Penne all'Arrabbiata
Gruyère râpé
Salade de pain de sucre

Risotto à la betterave rouge
Et mascarpone
Copeaux de Grana Padano
Salade iceberg et graines de courges

sur place / à emporter
CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 18 janvier 2026

Epaule d'agneau braisée (IE)
Jus réduit, écrasée de pommes
De terre, ail et fines herbes
Carottes Vichy

Risotto à la betterave rouge
Et mascarpone
Copeaux de Grana Padano
Salade iceberg et graines de courges

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.