

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, 19 janvier 2026

Dos de lieu noir au four (IS/MS)
Sauce safranée

Boulghour piquant
Romanesco

Club sandwich, épinards
Sautés, crottin de chèvre,

Moutarde ancienne, tomate
Pommes de terre allumettes

mardi, 20 janvier 2026

Joues de boeuf braisées (CH)
Grand-mère

Pommes de terre purée St.-Germain
Navets jaunes en dés étuvés

Bowl oriental, falafels à la courge*
Avocat, yoghourt Grecque,

Concombre, couscous, pois-
Chiches, grenade et pain pita*

mercredi, 21 janvier 2026

Steak haché de veau (CH), beurre

Au piment d'Espelette

Pommes de terre rösti-croquette
Dés de carottes étuvés

Penne au pistou, réduction de

Balsamique, pignons torréfiés

Grana Padano
Salade iceberg

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tacos de maïs aux crevettes (ARG)

Avec chou-rouge, avocat et citron
vert
Sauce manque

jeudi, 22 janvier 2026

Paupiette de poulet aux tomates et
basilic (CH) sauce crème

de pesto, polenta bramata
Julienne de légumes étuvés

Curry épicé à l'ananas, lentilles

Noires, pack choy, champignons

Noirs, coco, petits pois, carottes
Riz parfumé

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 23 janvier 2026

Cannelloni ricotta-épinards gratinés
Salade de betterave rouge

Lasagne forestière
Champignons de Paris et

Pleurotes, Grana Padano
Salade mêlée

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Epaule d'agneau confite (IE)
Jus réduit au thym

Risotto au Grana Padano
Brocoli étuvé

samedi, 24 janvier 2026

Saucisse aux choux (CH)
Papet Vaudois

Lasagne forestière
Champignons de Paris et

Pleurotes, Grana Padano
Salade mêlée

sur place / à emporter
CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 25 janvier 2026

Ragoût de canard à l'orange (FR)
Nouillettes au beurre

Lasagne forestière
Champignons de Paris et

Pois gourmand

Pleurotes, Grana Padano
Salade mêlée

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.