

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, 2 février 2026

Filet de pintade (FR)
Sauce crème de romarin
Pommes de terre lyonnaise
Bettes à tondre étuvées

Oeufs parfaits
Aux champignons de Paris
Pommes de terre paillasson
Salade iceberg et maïs

mardi, 3 février 2026

Cou de porc (CH) rôti, farci
Aux pruneaux, jus lié
Pommes de terre fondantes
Haricots beurre persillés

Pancakes de patates douces
Shot orange carottes, salade
D'avocat, concombre et féta
Vinaigrette au sirop d'érable

mercredi, 4 février 2026

Filet de truite sauté (IT)
Sauce béarnaise
Pommes de terre nature
Navets étuvés au curcuma

Cromesquis de Mozzarella di bufala
Mayonnaise au pesto,
Pommes caramélisées
Pistaches rôties

jeudi, 5 février 2026

Steak haché de veau (CH)
Sauce marchand de vin
Orgetto
Brocoli vapeur

Curry de légumes, pois-chiches
Semoule et légumes, raïta de
Concombre, chips de papadam
Lassi manque

vendredi, 6 février 2026

Ragoût de cuisse de canard (FR)
Sauce aux poivres
Riz basmati
Pak-choï

Buddha bowl de la région
Lentilles vertes, rampons, pomme
Et betterave cuite*
Ficelle du boulanger

samedi, 7 février 2026

Macaroni à la puttanesca
Avec anchois (PT)
Salade verte et julienne
De tofu fumé (CH)

Buddha bowl de la région
Lentilles vertes, rampons, pomme
Et betterave cuite*
Ficelle du boulanger

dimanche, 8 février 2026

Rôti de lapin (FR)
Sauce à la moutarde
Pommes de terre boulangère
Carottes Vichy

Buddha bowl de la région
Lentilles vertes, rampons, pomme
Et betterave cuite*
Ficelle du boulanger

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Blanquette de veau (CH)
Croûtons et oignons glacés
Riz vapeur
Jardinière de légumes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Rösti bernois
Avec oignons et lardons (CH)
Salade de saison

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

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.