

## 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  
 Blettes 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 feta  
 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, râta de  
 Concombre, chips de papadam  
 Lassi mangue

**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

**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](http://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.

### 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