

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, 9 février 2026

Filet de sandre meunière (IS)
Sauce beurre blanc citronné
Riz pilaf safrané
Bettes à tondre à l'ail

Risotto au citron
Petits légumes confits
Chips de Grana Padano
Salade mêlée

mardi, 10 février 2026

Choucroute garnie
Avec lard salé, carré de porc fumé,
saucisson et vienne (CH)
Pommes de terre nature

Gyoza vapeur*
Bouillon japonais
Pak-choy
Lardons végétal au tofu (CH)

mercredi, 11 février 2026

Goulasch hongroise (CH)
Avec viande de boeuf
Cornettes au beurre
Jardinière de légumes

Légumes sautés au curry
Couronne de riz parfumé
Avec noix de cajou, ananas frais et
Pois-chiche, salade mêlée

jeudi, 12 février 2026

Saucisse de veau (CH)
Sauce au confit d'oignons
Pommes de terre purée Saint-Germain
Dés de panais étuvés

Quiche aux poireaux et Gruyère
Salade de saison

vendredi, 13 février 2026

Poulet rôti (CH)
Jus lié
Pommes de terre frites
Julienne de laitue

Boulettes de lentilles et patate douce
Sauce yoghourt au curry
Riz basmati
Légumes à l'indienne

samedi, 14 février 2026

Jalousie aux épinards
Et fromage de chèvre
Salade pain de sucre et
Pignons de pin dorés

Boulettes de lentilles et patate douce
Sauce yoghourt au curry
Riz basmati
Légumes à l'indienne

dimanche, 15 février 2026

Rôti de poitrine de dinde (FR)
Sauce bigarade
Boulghour piquant
Poêlée de légumes grillés

Boulettes de lentilles et patate douce
Sauce yoghourt au curry
Riz basmati
Légumes à l'indienne

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Ragoût de canard (FR) au miel

Nouilles sautées
Légumes asiatique

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Epaule d'agneau (IE)
Jus réduit
Couscous
Légumes au bouillon

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.