

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 mélée

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 mélée

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

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Ragoût de canard (FR) au miel
 Nouilles sautées
 Légumes asiatiques

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Hachis Parmentier de boeuf (CH)
 Salade croquante et orange

vendredi, 13 février 2026

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

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

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

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 yogourt 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 yogourt au curry
 Riz basmati
 Légumes à l'indienne

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.