

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, 16 février 2026

Boeuf bouilli (CH)
Vinaigrette tiède aux poivrons
Pommes de terre nature
Carottes, poireaux et navets

Ravioli* aux fromages avec
Ses croquants de noix
Gruyère râpé
Salade de rampon

mardi, 17 février 2026

Mousseline de poissons (NO/IS)
Sauce beurre blanc nantais
Blé pourpre pilaf
Rosettes de brocoli aux amandes

Samossa au four
Sauce au yoghourt à la menthe
Tajine de légumes et pois-chiche

mercredi, 18 février 2026

Saucisse aux choux (CH),
Papet Vaudois

Burger de betteraves*
(Quinoa, betterave et maïs)
Frites épicées
Salade verte, feta et pommes

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Poke bowl
Avec thon (VN/MSC) cru mariné au
riz parfumé, wakamé, concombre,
julienne de carottes et avocat

jeudi, 19 février 2026

Escalope panée de haut de cuisse
Poulet (CH), jus réduit et citron
Gnocchi de maïs
Emincé de fenouil tomate

Lasagne aux côtes de bette tomatées
Salade pain de sucre et
Pignons de pin dorés

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 20 février 2026

Boulettes d'agneau au four (IE)
Jus lié aux épices
Pomme de terre purée
Dés de courge

Fajitas
Chili sin carne (tomates, haricots
Rouges et légumes, salade de maïs)
Nachos et guacamole

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Poulet (CH) à la broche
Sauce au romarin
Frites
Courge confite

samedi, 21 février 2026

Spaghetti à la Bolognaise (CH)
Grana Padano râpé
Salade mêlée

Fajitas
Chili sin carne (tomates, haricots
Rouges et légumes, salade de maïs)
Nachos et guacamole

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 22 février 2026

Epaule de veau glacée
A l'Argovienne (CH)
Pommes de terre Duchesse*
Jardinière de légumes étuvés

Fajitas
Chili sin carne (tomates, haricots
Rouges et légumes, salade de maïs)
Nachos et guacamole

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.