

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

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

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

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

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

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Poke bowl avec thon (VN/MS)  
Mi-cuit mariné au soja, sésame,  
riz parfumé, wakamé, concombre,  
Mangue, julienne de carottes, avocat

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Petits salés aux lentilles  
Avec jambonneau laqué (CH)  
Carottes des sables

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](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.