

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 mars 2026

Blanquette de dinde (CH) Tandoori
Boulghour piquant
Dés de carottes

Malakoff
Pickles de légumes
Salade mêlée

mardi, 3 mars 2026

Choucroute garnie (CH), carré de
Porc fumé, saucisson, lard salé
Vienne, moutarde
Pommes de terre nature

Brochette d'halloumi grillé mariné
Au Zaatar, sauce cacahuète,
Grenade et coriandre,
Boulghour vapeur, chou-fleur

mercredi, 4 mars 2026

Langue de veau (CH) braisée
Sauce Madère
Riz pilaf
Paysanne de poireau étuvé

Pad-Thai de légumes
Dés d'omelette
Salade asiatique garnie
et petits rouleaux de printemps

jeudi, 5 mars 2026

Filet de carrelet au four (NL),
Sauce zougoise
Pommes de terre vapeur
Haricots verts

Burger de quinoa
Buns, cheddar,
Mayonnaise et guacamole
Salade batavia et carottes râpées

vendredi, 6 mars 2026

Boulettes de boeuf hachées (CH)
Coulis de tomate et basilic
Cornettes au beurre
Dés de panais au curcuma

Paupiettes de chou farcies
Aux champignons, légumes confits
Riz parfumé
Salade verte et pois-chiche

samedi, 7 mars 2026

Quiche aux oignons
Salade d'endive et houmous

Paupiettes de chou farcies
Aux champignons, légumes confits
Riz parfumé
Salade verte et pois-chiche

dimanche, 8 mars 2026

Ragoût de canard (FR)
Baies roses, pommes de terre
Duchesse, navets glacés

Paupiettes de chou farcies
Aux champignons, légumes confits
Riz parfumé
Salade verte et pois-chiche

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Pizza avec tomate, mozzarella,
Jambon cru (CH) et pesto
Copeaux de Grana Padano
Salade de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Salade de dent de lion
Oeuf, croûtons, lardons (CH)
Pain aux noix

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.