

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, 30 mars 2026

Steak de haut de cuisse de
 Poulet (CH) Tandoori
 Riz basmati
 Mélange de légumes asiatiques

Tortilla de pommes de terre
 Aux petits légumes
 Salade trévisane et graines de lin

mardi, 31 mars 2026

Rôti haché de veau (CH)
 Sauce moutarde à l'ancienne
 Orgetto
 Panaché de légumes grillés

Falafels* de betteraves, sauce
 Yoghourt à la menthe et concombre
 Taboulé de boulghour, cannelle,
 Pois-chiches et canneberges

mercredi, 1 avril 2026

Osso buco de porc grémolata (CH)
 Pommes de terre fondantes
 Romanesco

Ravioli* à l'ail des ours
 Sauce crème
 Salade lollo et julienne de carottes

jeudi, 2 avril 2026

Pièce de boeuf braisée (CH)
 Polenta bramata
 Carottes Vichy

Magmouh libanais
 Avec aubergines, pois-chiches
 Et tomate, pain pita*
 Salade batavia et graines de courge

vendredi, 3 avril 2026

Beignets de filets de perches (CH)
 Sauce tartare
 Pommes de terre persillées
 Emincé de fenouil tomate

Gnocchi de pommes de terre *
 Sauce à la sauge, tomates
 Cerise confites, Grana Padano
 Salade de roquette et pignons

samedi, 4 avril 2026

Ravioli aux asperges *
 Sauce mousseline à l'orange
 Grana Padano
 Salade mexicaine

Gnocchi de pommes de terre *
 Sauce à la sauge, tomates
 Cerise confites, Grana Padano
 Salade de roquette et pignons

dimanche, 5 avril 2026

Gigot d'agneau (IE) rôti
 Jus lié
 Gratin Dauphinois
 Courgettes sautées

Gnocchi de pommes de terre *
 Sauce à la sauge, tomates
 Cerise confites, Grana Padano
 Salade de roquette et pignons

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Filet de dorade (TR)
 Sauce vierge
 Riz sauvage
 Poêlée d'épinards tombés à l'ail

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Saladine d'asperges vertes
 Julienne de saumon fumé (NO)
 Et foccacia

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.