

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, 6 avril 2026

Emincé de veau Zürichoise (CH)
 Galettes de rösti
 Céleris-raves braisés

Lasagne aux blettes
 Et ricotta
 Salade de roquette
 Et radis croquants

mardi, 7 avril 2026

Ragoût de lapin (HU) aux olives
 Polenta bramata
 Bettes à tondre

Tartare de légumes croquants
 Et burrata
 Sauce pesto
 Pommes gaufrette, toasts

mercredi, 8 avril 2026

Colombo de poulet (CH)
 Riz basmati
 Carottes à la cardamome

Nasi goreng aux légumes
 (avec œuf au plat et noix de cajou)

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Sauté de veau (CH) marenço
 Tagliatelle
 Saladines de saison

jeudi, 9 avril 2026

Escalope de saumon grillée (CH)
 Sauce béarnaise
 Pommes de terre nature
 Fenouil émincé

Quiche poireaux et gruyère (AOP)
 Salade garnie

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 10 avril 2026

Boulettes d'agneau épicées (CH)
 Jus au cumin
 Blé pourpre pilaf
 Bâtonnets de radis-bière persillés

Risotto d'orge au citron et
 Aux légumes de printemps
 (asperges et petit-pois) Grana
 Padano, saladine croquante

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Filet d'omble (IS) sauté
 Sauce à la manque
 Riz créole
 Brocoli aux amandes

samedi, 11 avril 2026

Agnolotti* à l'ail des Ours
 Gruyère râpé
 Salade mêlée et
 Julienne de tofu fumé

Risotto d'orge au citron et
 Aux légumes de printemps
 (asperges et petit-pois) Grana
 Padano, saladine croquante

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 12 avril 2026

Cou de porc rôti (CH) et son jus
 Pommes de terre purée
 Haricots verts au beurre

Risotto d'orge au citron et
 Aux légumes de printemps
 (asperges et petit-pois) Grana
 Padano, saladine croquante

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.