

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, 13 avril 2026

Cordon-bleu de poulet (FR)
Quartier de citron et jus lié
Mousseline de patate douce
Demi-tomate aux herbes

Falafel* de pois-chiche
Pain pita*
Baba ghanoush (caviar d'aubergine)
Poivrons confits et salade croquante

mardi, 14 avril 2026

Penne, sauce Toscane
Avec viande hachée de veau (CH)
Gruyère râpé
Salade de carottes à la coriandre

Rouleaux de printemps aux
Légumes, sauce aigre-douce
Riz cantonais végétarien
Salade asiatique

mercredi, 15 avril 2026

Dos de cabillaud royal au four (IS)
Sauce choron
Pommes de terre nature
Brocoli

Feuilleté d'asperges vertes
Et petits légumes
Blé « Ebly »
Salade trévive et graines de tournesol

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tartare de saumon (NO) frais et fumé
Pommes Granny
Frites
Salade mêlée

jeudi, 16 avril 2026

Ragoût de cuisse de canard (FR)
à la forestière
Gnocchi de patates douces
Céleri-branches braisés

Risotto au citron
Chips de Grana Padano
Salade de jeunes pousses

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 17 avril 2026

Emincé de boeuf (CH)
Aux aubergines et
pois-chiches
Boulghour piquant

Tagliatelles aux champignons
De Paris
Emulsion à l'ail
Salade de saison

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Poulet (CH)
Emulsion de crème de morilles
Blé « Ebly »
Légumes grillés

samedi, 18 avril 2026

Lasagne aux légumes
Et tofu (CH)
Salade mêlée et pignons de pin

Tagliatelles aux champignons
De Paris
Emulsion à l'ail
Salade de saison

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 19 avril 2026

Cou de veau rôti (CH)
Jus lié
Gratin dauphinois
Asperges vertes

Tagliatelles aux champignons
De Paris
Emulsion à l'ail
Salade de saison

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.