

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

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Club Sandwich au magret
 De canard fumé (FR)
 Avec tomate, salade et ciboulette
 Frites, salade mêlée

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 évènement privé.