

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, 4 mai 2026

Rôti de porc (CH), basse température
Sauce aux champignons
Gratin Dauphinois
Méli-mélo de légumes de saison

Saladine de tomates et burrata
Bouquet de salade lollo
Pignons de pin torréfiés, basilic frit
Focaccia tiède

mardi, 5 mai 2026

Filet de lieu noir (IS) au four
Coulis de poivrons rouges
Riz pilaf
Bâtonnière de légumes étuvés

Tartine de pain aux fruits
Mousse de chèvre et légumes grillés
Saladine

mercredi, 6 mai 2026

Sauté de boeuf aux olives (CH)
Polenta bramata
Epinards en feuilles sautés à l'ail

Bami goreng aux légumes
(avec oeuf au plat et noix de cajou)

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Carpaccio de bœuf (CH)
Vinaigrette aux agrumes
Roquette, copeaux de Grana Padano
Pommes frites

jeudi, 7 mai 2026

Poitrine de dinde rôtie (CH)
Sauce bigarade
Galettes de rösti*
Emincé de fenouil étuvé tomate

Quiche maison à l'Etivaz AOP
Salade garnie
Avec lollo, radis blanc, betterave
carottes jaunes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 8 mai 2026

Tajine d'agneau (IE)
Semoule de couscous
Aux petits légumes

Kebab végétarien, falafels*
Sauce yoghourt épicée à la
coriandre et salade croquante
Taboulé libanais

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de porc (CH)
Jus au thym
Quartier de pommes de terre épicées
Salade de saison

samedi, 9 mai 2026

Cannelloni* ricotta-épinards gratinés
Salade d'avocat à l'échalote

Kebab végétarien, falafels*
Sauce yoghourt épicée à la
coriandre et salade croquante
Taboulé libanais

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 10 mai 2026

Filet mignon de porc (CH)
Sauce aux morilles
Pommes de terre Williams
Demi-tomate aux herbes

Kebab végétarien, falafels*
Sauce yoghourt épicée à la
coriandre et salade croquante
Taboulé libanais

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.