

## 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, 11 mai 2026**

Ragoût de lapin (HU)  
 A la moutarde en grains  
 Polenta bramata  
 Romanesco

Cannelloni\*  
 Epinards et ricotta  
 Salade de saison

**mardi, 12 mai 2026**

Cou de porc rôti aux abricots (CH)  
 Jus lié  
 Flageolets à la tomate  
 Carottes étuvées

Curry de carottes, courgettes,  
 Pois-chiches, patates douces  
 Riz parfumé, raïta de  
 Concombre et chips de papadam\*

**mercredi, 13 mai 2026**

Hachis Parmentier  
 Avec boeuf haché (CH)  
 Salade Coleslaw

Gnocchi\* de pommes de terre  
 A la sauge gratinée  
 Saladine de printemps, sérac  
 Aux poivres et amandes

**jeudi, 14 mai 2026**

Paupiette de poulet pastrami (CH)  
 Ail des ours, jus lié  
 Tagliatelles vertes  
 Dés de navets au curcuma

Courgette ronde farcie d'une fine  
 Ratatouille et oeuf poché  
 Coulis de tomate  
 Blé «Ebly »

**vendredi, 15 mai 2026**

Dos d'aiglefin au four (FAO27/IS)  
 Sauce vin blanc à la citronnelle  
 Blé pourpre  
 Ratatouille

Quiche aux légumes confits  
 Crumble de Grana Padano  
 Salade croquante  
 De jeunes pousses

**samedi, 16 mai 2026**

Risotto aux asperges vertes et  
 Chiffonnade de jambon cru (CH)  
 Grana Padano râpé

Quiche aux légumes confits  
 Crumble de Grana Padano  
 Salade croquante  
 De jeunes pousses

**dimanche, 17 mai 2026**

Rôti d'épaule de veau (CH)  
 Jus à la sauge  
 Frites de patates douces  
 Haricots verts aux échalotes

Quiche aux légumes confits  
 Crumble de Grana Padano  
 Salade croquante  
 De jeunes pousses

### PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Filet de dorade (TR)  
 Sauce vierge  
 Aux oignons de printemps  
 Garniture du jour

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

### SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Melon au Porto et jambon cru (CH)  
 Focaccia au romarin  
 Saladine croquante

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](http://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.