

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, 18 mai 2026

Estouffade de boeuf printanier (CH) Gnocchi de pommes de terre*	Wrap aux légumes et houmous Méli-mélo de crudités Guacamole
--	---

mardi, 19 mai 2026

Piccata de dinde (CH) Sauce tomate Spaghetti au beurre Aubergines sautées à l'huile d'olive	Paëlla végétarienne Tofu, riz, poivrons, petits pois, safran Salade de batavia et noisettes
--	---

mercredi, 20 mai 2026

Mousseline de poisson (IS/NO) Sauce zougoise Riz créole Brocoli aux amandes	Ravioli* au fromage de chèvre Et tomates séchées Espuma au basilic Salade de carottes et céleri
--	--

jeudi, 21 mai 2026

Poulet rôti (CH) Jus au thym citronné Pommes de terre frites Demi-tomate aux herbes	Risotto crémeux Asperges vertes et blanches Copeaux de Grana Padano Noisettes torréfiées
--	---

vendredi, 22 mai 2026

Couscous à l'agneau (IE) et merguez (CH) Avec semoule de blé, légumes Et pois-chiches	Riz sauté à l'œuf et ses mini rouleaux De printemps aux légumes, sauce Cacahuètes, salade asiatique (verte, papaye, carottes et sésame
--	---

samedi, 23 mai 2026

Lasagne au four Avec viande hachée de bœuf (CH) Salade de jeunes pousses Aux graines de courge	Riz sauté à l'œuf et ses mini rouleaux De printemps aux légumes, sauce Cacahuètes, salade asiatique (verte, papaye, carottes et sésame
---	---

dimanche, 24 mai 2026

Cuisse de canard confite (FR) Jus lié Pommes de terre Sarladaise Haricots plats	Riz sauté à l'œuf et ses mini rouleaux De printemps aux légumes, sauce Cacahuètes, salade asiatique (verte, papaye, carottes et sésame
--	---

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Côtelettes d'agneau (IE)
Sauce chimichurri
Pommes de terre sautées
Ratatouille

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Trio de tomates et mozzarella
Salade de roquette et pignons
Vinaigrette balsamique
ficelle aux olives

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

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.