

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, 1 juin 2026

Cou de porc rôti (CH)
Jus lié
Gnocchis sautés
Demi tomate grillée

Mafé végétarien, carottes
Aubergine, courgette et lentilles corail
Banane plantain au four
Riz blanc

mardi, 2 juin 2026

Sauté de bœuf au sésame (CH)
Riz rouge de camarque
Bettes à tondre étuvées

Crumble de tomate, courgette
Et ricotta pimentée
Salade de saison

mercredi, 3 juin 2026

Tacchino tonnato
Poitrine de dinde froide (FR) et
Sauce au thon (VN/MSC)
Frites et salade d'asperges vertes

Eventail de melon
Salade de quinoa au basilic et
Fromage de chèvre poivré

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Cabillaud au four (IS/MSC)
Compotée de figues
Blé « Ebly » aux petits légumes
Salade de tomate

jeudi, 4 juin 2026

Rôti haché de veau (CH)
Jus au thym
Nouilles au beurre
Rosettes de brocoli

Burger de betterave* et provolone
Pain aux graines
Salade, tomate et mayonnaise
Frites

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Epaule d'agneau (IE)
Jus réduit
Frites
Courgettes sautées

vendredi, 5 juin 2026

Jalousie au saumon (NO) et légumes
Sauce à l'oseille
Pommes de terre purée
Carottes étuvées

Salade du terroir vaudois
Salade de pommes de terre sur lit de
Poireaux en vinaigrette
Tomme vaudoise

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

samedi, 6 juin 2026

Lasagne aux légumes
Houmous et
Chiffonade de laitue

Salade du terroir vaudois
Salade de pommes de terre sur lit de
Poireaux en vinaigrette
Tomme vaudoise

dimanche, 7 juin 2026

Ballotine de pintade au thym et
Lard (CH), jus lié
Polenta bramata
Haricots verts au beurre

Salade du terroir vaudois
Salade de pommes de terre sur lit de
Poireaux en vinaigrette
Tomme vaudoise

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 nous-mêmes - 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.