

## 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)	Mafé végétarien, carottes
Jus lié	Aubergine, courgette et lentilles corail
Gnocchis sautés	Banane plantain au four
Demi tomate grillée	Riz blanc

**mardi, 2 juin 2026**

Sauté de bœuf au sésame (CH)	Crumble de tomate, courgette
Riz rouge de camargue	Et ricotta pimentée
Bettes à tondre étuvées	Salade de saison

**mercredi, 3 juin 2026**

Tacchino tonnato	Eventail de melon
Poitrine de dinde froide (FR) et	Salade de quinoa au basilic et
Sauce au thon (VN/MSC)	Fromage de chèvre poivré
Frites et salade d'asperges vertes	

**jeudi, 4 juin 2026**

Rôti haché de veau (CH)	Burger de betterave* et provolone
Jus au thym	Pain aux graines
Nouilles au beurre	Salade, tomate et mayonnaise
Rosettes de brocoli	Frites

**vendredi, 5 juin 2026**

Jalousie au saumon (NO) et légumes	Salade du terroir vaudois
Sauce à l'oseille	Salade de pommes de terre sur lit de
Pommes de terre purée	Poireaux en vinaigrette
Carottes étuvées	Tomme vaudoise

**samedi, 6 juin 2026**

Lasagne aux légumes	Salade du terroir vaudois
Houmous et	Salade de pommes de terre sur lit de
Chiffonade de laitue	Poireaux en vinaigrette
	Tomme vaudoise

**dimanche, 7 juin 2026**

Ballotine de pintade au thym et	Salade du terroir vaudois
Lard (CH), jus lié	Salade de pommes de terre sur lit de
Polenta bramata	Poireaux en vinaigrette
Haricots verts au beurre	Tomme vaudoise

### PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

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

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

### SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Salade César  
 Poulet grillé (FR)  
 Copeaux de Grana Padano,  
 Tomates cerises et pain à l'ail

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.