

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, 8 juin 2026

Rôti d'épaule de veau (CH)
Sauce marchand de vin
Tagliatelles à l'épeautre
Julienne de laitue braisée

Bruschetta de tomates, basilic
Et fromage de chèvre
Salade composée

mardi, 9 juin 2026

Schublig grillé (CH)
Jus aux herbes
Ecrasée de pommes de terre
Carottes Vichy

Tartare de légumes croquants
Sauce aigre douce
Focaccia au romarin
Salade de pois-chiches

mercredi, 10 juin 2026

Filet de truite au four (IT)
Sauce choron
Pommes de terre nature
Courgettes sautées

Bami goreng aux légumes
Avec œuf au plat
Et noix de cajou

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Moules de Bouchot (FR)
Au lait de coco, julienne de carottes et
Frites de pommes de terre
Salade de saison

jeudi, 11 juin 2026

Boulettes de bœuf (CH), crème
Acidulée à la menthe et paprika
Boulghour piquant
Poêlée de légumes grillés

Lasagne*
Aux légumes confits
Et ricotta
Salade de roquette et radis

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 12 juin 2026

Cordon bleu de haut de cuisse
De poulet (CH) quartier de citron
Et jus lié, frites de
Pommes de terre, romanesco

Salade d'antipasti
Avec aubergines, courgettes
Et olives, mozzarella
Ficelle du boulanger

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Picanha épicée (CH)
Jus réduits
Riz
Haricots noirs mijotés

samedi, 13 juin 2026

Cannelloni*
Ricotta-épinards gratinés
Salade mexicaine

Salade d'antipasti
Avec aubergines, courgettes
Et olives, mozzarella
Ficelle du boulanger

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 14 juin 2026

Jambon à l'os (CH)
Sauce au Porto
Gratin dauphinois
Asperges vertes

Salade d'antipasti
Avec aubergines, courgettes
Et olives, mozzarella
Ficelle du boulanger

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.