

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
--	---

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
--	--

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
---	--

samedi, 13 juin 2026

Cannelloni* Ricotta-épinards gratinés Salade mexicaine	Salade d'antipasti Avec aubergines, courgettes Et olives, mozzarella Ficelle du boulanger
--	--

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
--	--

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Moules de Bouchot (FR)
 Au lait de coco, julienne de carottes
 Et safran, frites
 Salade de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Fresh bowl, pousse d'épinards
 Avocat, saumon (NO) mariné
 Carottes au sésame
 Salade de quinoa à la menthe

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 évènement privé.