

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, 15 juin 2026

Filet de carrelet poché (HO/MSC)
 blanc au citron vert
 Riz pilaf
 Feuilles d'épinards étuvées

Burritos végétariens
 Quinoa épicé, poivrons confits, ail,
 maïs, avocat et coriandre
 Salade verte et pois-chiches

mardi, 16 juin 2026

Roastbeef froid *(CH)
 Sauce tartare allégée
 Frites, salade de
 Macédoine de légumes cuits

Pizza végétarienne
 Tomates cerises et poivrons grillés
 Salade de roquette,
 Carottes et amandes

mercredi, 17 juin 2026

Saucisse de veau rôtie (CH) sauce
 Aux oignons confits, pommes de
 Terre purée Saint-Germain
 Fenouil à la milanaise

Spaghetti au pesto, aubergines
 Confites et tomates séchées
 Salade verte et julienne de carottes
 Copeaux de Grana Padano

jeudi, 18 juin 2026

Ragoût de poulet (CH) au curry rouge
 Nouilles de riz
 Chou-chinois au shitaké

Courgette farcie au tofu fumé (CH)
 Et tomate
 Pommes gaufrettes*

vendredi, 19 juin 2026

Piccata de porc (CH)
 Jus réduit
 Pommes de terre aux épices
 Ratatouille

Biryani végétarien
 Avec riz, courgettes, pois jaunes,
 champignons de Paris, ail, carottes,
 cannelle, paprika, cajou et raisins secs

samedi, 20 juin 2026

Tortellini au Parmesan et basilic*
 Sauce crème
 Salade de betterave rouge cuite
 Et salade verte

Biryani végétarien
 Avec riz, courgettes, pois jaunes,
 champignons de Paris, ail, carottes,
 cannelle, paprika, cajou et raisins secs

dimanche, 21 juin 2026

Epaule d'agneau confite (IE)
 Sauce aux baies roses
 Pommes de terre rissolées
 Haricots verts au beurre

Biryani végétarien
 Avec riz, courgettes, pois jaunes,
 champignons de Paris, ail, carottes,
 cannelle, paprika, cajou et raisins secs

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tartare de bœuf (CH)
 Echalotes, cornichons, câpres,
 Piment, frites, toast et beurre
 Salade mêlée

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Trio de tomates
 Mozzarella et basilic
 Vinaigrette balsamique
 Ficelle du boulanger

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.