

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, 22 juin 2026

Emincé de bœuf au romarin (CH)
 Fusilli au beurre
 Petits pois à la française

Burger buns au pesto
 Galette de quinoa*, pois-chiches et
 Chili, guacamole, sauce au
 Yoghourt Grecque, crudités

mardi, 23 juin 2026

Filet de Bar sauté (TR)
 Sauce vierge
 Pommes de terre persillées
 Courgettes sautées

Gnocchi* à la sorrentina
 Avec tomate, mozzarella et basilic
 Salade de roquette
 Et amandes rôties

mercredi, 24 juin 2026

Tajine de lapin aux fruits secs
 Boulghour piquant
 Emincé de fenouil au curcuma

Linguine all' arrabbiata
 Basilic
 Grana padano
 Salade mêlée

jeudi, 25 juin 2026

Lasagne al forno (bœuf CH)
 Salade de carottes
 A la ciboulette

Tartine à la Grecque
 Houmous, grenade, avocat,
 Poivrons confits, menthe poivrée
 Shot de pastèque

vendredi, 26 juin 2026

Chipolata de porc (CH)
 Sauce moutarde à l'ancienne
 Pommes de terre sautées
 Jardinière de légumes

Salade de chèvre chaud
 Sur toast de pain
 aux graines, miel, noix

samedi, 27 juin 2026

Gnocchi* à la ratatouille
 Gratinés mozzarella

Salade de chèvre chaud
 Sur toast de pain
 aux graines, miel, noix

dimanche, 28 juin 2026

Rôti d'épaule de veau (CH)
 Jus lié
 Tagliatelles à l'huile d'olive
 Asperges vertes

Salade de chèvre chaud
 Sur toast de pain
 aux graines, miel, noix

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tartare de saumon frais et fumé (NO)
 Sauce aneth
 Frites et toast
 Salade mêlée

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Salade niçoise, haricots verts,
 Pommes de terre, thon (VN/MSC)
 poivron, oignons rouges, olives noires,
 Basilic, anchois et œuf dur

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 événement privé.