

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, 29 juin 2026

Tacchino tonnato
 (poitrine de dinde (FR), sauce au thon)
 Pommes de terre frites
 Salade mêlée

Rouleaux de printemps, sauce
 Aigre douce, riz frit aux noix
 De cajou et tofu (CH), mariné
 Julienne de légume à la coriandre

mardi, 30 juin 2026

Sauté de bœuf aux olives (CH)
 Polenta bramata
 Jardinière de légumes étuvées

Falafel* (pois-chiches)
 Sauce yoghourt au citron vert
 Grenade, concombre et batavia
 Pain pita*

mercredi, 1 juillet 2026

Rôti de porc aux abricots (CH)
 Jus lié
 Ecrasée de pommes de terre
 Carottes en dés glacées

Penne au pesto, réduction de
 Balsamique, pignons de pin torréfiés
 et copeaux de Grana Padano
 Salade verte

jeudi, 2 juillet 2026

Filet d'omble au four (IS)
 Sauce au vin blanc
 Riz parfumé
 Ratatouille

Risotto au mascarpone
 Poêlée d'artichauts et tomates
 Séchées, nid de roquette
 Et vinaigrette balsamique

vendredi, 3 juillet 2026

Boulettes d'agneau (IE)
 Sauce au curry
 Semoule de couscous à
 La brunoise de légumes

Dahl de lentilles corail, lentilles
 Ail, gingembre, tomate concassée,
 lait de coco, pousses d'épinards
 Et carottes, pain naan*

samedi, 4 juillet 2026

Tomate et mozzarella
 Au basilic
 Focaccia à l'huile d'olive et ail

Dahl de lentilles corail, lentilles
 Ail, gingembre, tomate concassée,
 lait de coco, pousses d'épinards
 Et carottes, pain naan*

dimanche, 5 juillet 2026

Poulet rôti (CH)
 Jus aux herbes
 Croquettes de rösti*
 Epinards en branches

Dahl de lentilles corail, lentilles
 Ail, gingembre, tomate concassée,
 lait de coco, pousses d'épinards
 Et carottes, pain naan*

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Crevettes en persillade (ARG)
 Boulghour épicés
 Courgettes sautées

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Brochette de boeuf (CH)
 Sauce chimichurri
 Batatas bravas
 Poivrons sautés

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.