

## 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, 6 juillet 2026**

Escalope de porc panée (CH)  
 Jus citronné  
 Pommes de terre Crétan, fromage  
 Et thym, piperade

Bruschetta au caviar d'aubergine  
 Et émiettée de fromage  
 De chèvre  
 Salade composée et graines torréfiées

**mardi, 7 juillet 2026**

Filet de maigre au four (TR)  
 Sauce au vin rouge  
 Gnocchi de maïs  
 Fenouil braisé à la milanaise

Döner végétarien, tofu fumé (CH)  
 Ail, paprika, origan et huile d'olive  
 Sauce yoghourt à la grecque  
 Salade de tomate, oignon rouge et  
 concombre

**mercredi, 8 juillet 2026**

Steak haché de veau (CH)  
 Beurre maître d'hôtel  
 Pommes de terre boulangère  
 Navets glacés au curcuma

Lasagne aux légumes  
 Salade de saison  
 Et pois-chiches

**jeudi, 9 juillet 2026**

Paupiette de poulet farcie (CH)  
 Jus lié  
 Penne à l'huile d'olive  
 Courgettes sautées

Salade de panzanella aux  
 Nectarines, tomate, olives  
 Et oignon nouveau  
 Burata au poivre, focaccia

**vendredi, 10 juillet 2026**

Emincé de bœuf (CH), stroganoff  
 Blé « Ebly »  
 Epinards étuvés

Nasi goreng aux légumes  
 Avec œuf au plat,  
 Noix de cajou grillées,  
 citron vert et coriandre

**samedi, 11 juillet 2026**

Ragoût de légumes à l'indienne  
 Patate douce, carotte, céleri-rave  
 Et pois-chiches  
 Riz basmati

Nasi goreng aux légumes  
 Avec œuf au plat,  
 Noix de cajou grillées,  
 citron vert et coriandre

**dimanche, 12 juillet 2026**

Gigot d'agneau rôti (IE) jus lié  
 Aux tomates séchées  
 Purée aux fines herbes  
 Carottes en bâtonnets glacés

Nasi goreng aux légumes  
 Avec œuf au plat,  
 Noix de cajou grillées,  
 citron vert et coriandre

### PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Carpaccio de bœuf (CH)  
 Copeaux de Grana Padano  
 Vinaigrette aux agrumes et basilic  
 Pommes de terre allumettes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

### SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Fresh bowl, pastèque, melon,  
 Fêta et quinoa  
 Parfumé aux épices

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](http://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.