

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, 13 juillet 2026

Dos de lieu noir meunière (IS)
 Beurre au curry rouge
 Pommes de terre persillées
 Paysanne de légumes étuvées

Burritos végétariens au quinoa
 Epicé, poivrons confits
 Crème aigre
 Salade verte et pois-chiches

mardi, 14 juillet 2026

Tajine de lapin (HU) aux abricots
 amandes
 Semoule de couscous
 Fèves étuvées

Pizza végétarienne
 Avec tomate, mozzarella,
 Origan et olives
 Salade mêlée

mercredi, 15 juillet 2026

Roastbeef froid (CH)
 Sauce tartare allégée
 Pommes de terre frites
 Salade de tomate à l'échalote

Orecchiette aux courgettes
 Et ricotta
 pignons grillés et basilic
 Salade de saison

jeudi, 16 juillet 2026

Cervelas grillé (CH)
 Sauce dijonnaise
 Gnocchi de patates douces
 Haricots verts au beurre

Tomate confite
 Au four (quorn)
 Blé « Ebly »
 Salade de carotte à la ciboulette

vendredi, 17 juillet 2026

Haut de cuisse de poulet (CH)
 Au citron
 Risotto
 Dés de courgettes sautés

Chou-fleur au Parmesan
 Coulis de tomate
 Boulghour aux petits légumes

samedi, 18 juillet 2026

Penne aux tomates sherry et pesto
 roquette
 Grana Padano râpé
 Salade mexicaine

Chou-fleur au Parmesan
 Coulis de tomate
 Boulghour aux petits légumes

dimanche, 19 juillet 2026

Rôti de cou de veau (CH)
 A l'Argovienne
 Frites de manioc
 Bettes à tondre

Chou-fleur au Parmesan
 Coulis de tomate
 Boulghour aux petits légumes

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Cocktail d'avocat et
 Crevettes (ARG)
 Chiffonnade de salade
 Ficelle du boulanger

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Trio de tomate
 Mozzarella et basilic
 Tartine à la provençale
 Vinaigrette balsamic

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.