

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, 20 juillet 2026

Saucisse à rôtir (CH)
Et son jus
Tagliatelle au beurre
Petits pois et carottes

Burger Buns* au pesto
Galette de quinoa et chili
Sauce yoghourt à la Grecque
Salade de crudités et pois-chiches

mardi, 21 juillet 2026

Ragoût de veau (CH) au thym
Pommes de terre purée
Ratatouille

Parmigiana
Salade de saison
Et betterave cuite *

mercredi, 22 juillet 2026

Filet de dorade au four (TR)
Sauce Maltaise
Riz Créole
Courgettes sautées

Linguine all crudaiola
Avec concassé de tomate, ail,
Huile d'olive et basilic
Grana Padano râpé, salade de

PROPOSITION DU CHEF**du lundi au dimanche**

Columbo de poulet (CH)
Purée de patate douce
Légumes des Îles

jeudi, 23 juillet 2026

Steak haché de bœuf (CH)
Beurre au piment d'Espelette
Pommes de terre rissolées
Fenouil émincé étuvé

Tartine à la grecque (houmous
Légumes grillés, dés d'avocat,
grenade et menthe poivrée
Shot de pastèque

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 24 juillet 2026

Filet de poulet sauté (CH)
Jus lié au romarin
Orgetto
Demi tomate au four

Salade de chèvre chaud au miel,
Noix, demi pêche rôtie au
Piment d'Espelette, mesclun
Pain aux fruits secs

BROCHE DE SAISON**du lundi au dimanche**

Rôti de porc (CH)
Jus réduit et abricots rôtis
Salade de riz aux petits légumes
Et tomate

samedi, 25 juillet 2026

Lasagne au bœuf (CH)
Salade mêlée

Salade de chèvre chaud au miel,
Noix, demi pêche rôtie au
Piment d'Espelette, mesclun
Pain aux fruits secs

sur place / à emporter
CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 26 juillet 2026

Ragoût de canard (FR)
Au poivre
Polenta bramata
Navets en dés persillés

Salade de chèvre chaud au miel,
Noix, demi pêche rôtie au
Piment d'Espelette, mesclun
Pain aux fruits secs

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.