

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, 27 juillet 2026

Tacchino tonnato (CH)
Dinde avec sauce au thon
Pommes de terre frites
Crudités assorties

Rouleaux de printemps aux légumes
Sauce aigre douce
Riz frit, noix de cajou et œuf

mardi, 28 juillet 2026

Epaïs d'épaule de bœuf braisé (CH)
Jus réduit
Gnocchi* de pommes de terre
Jardinière de légumes

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

mercredi, 29 juillet 2026

Saucisse de veau (CH)
Sauce au confit d'oignons
Mousseline de pommes de terre
Epinards étuvés

Assiette d'antipasti, aubergine,
Poivron confit, quenelle de
Ricotta à la tomate séchée et purée
D'artichaut, focaccia

jeudi, 30 juillet 2026

Filet d'omble meunière (IS)
Sauce à la grenobloise
Blé pourpre pilaf
Brocoli

Quesadillas aux maïs, poivron,
Avocat, coriandre
Citron vert et fromage
Salade de saison

vendredi, 31 juillet 2026

Tortellini aux bolets*
Sauce crème
Mescalun et julienne de tofu fumé (CH)

Paëlla aux légumes
Brochette de tofu fumé (CH)

samedi, 1 août 2026

Jambon à l'os (CH)
Sauce Madère
Gratin dauphinois
Haricots verts étuvés

Paëlla aux légumes
Brochette de tofu fumé (CH)

dimanche, 2 août 2026

Epaule d'agneau rôtie (IE)
Jus aux herbes de Provence
Pommes de terre boulangère
Piperade

Paëlla aux légumes
Brochette de tofu fumé (CH)

PROPOSITION DU CHEF**du lundi au dimanche**

Epaule d'agneau (IE) à la
Provençale, jus réduit
Riz aux petits légumes
Courgette sautée

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON**du lundi au dimanche**

Spare-ribs (CH) de porc
Sauce BBQ
Pommes de terre gaufrettes*
Salade de saison

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.