

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, 3 août 2026

Spaghetti alla carbonara (CH)
Avec pancetta et lardons (CH)
Grana padano râpé
Salade feuille de chêne

Cheesecake au chèvre et
Courgettes confites, petit bol de
Lollo verte, vinaigrette balsamique

mardi, 4 août 2026

Roastbeef froid (CH)
Sauce tartare allégée
Salade de pommes de terre
Et crudités assorties

Lasagne végétarienne
Salade batavia et trévis
Graines de sésame rôties

mercredi, 5 août 2026

Haut de cuisse de poulet (CH) tandoori
Avec yoghourt, coriandre et curcuma
Riz basmati
Chou-chinois sauté

Soupe froide à l'avocat et lait de coco
Pancakes de pois-chiches à la fête
Méli-mélo de crudités
Pain aux fruits secs

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Poulet (CH) émincé sauté à
Thaïlandaise, légumes, pousses
De soja et cacahuètes
Riz parfumé à la citronnelle

jeudi, 6 août 2026

Steak haché de porc sauté (CH)
Beurre au piment d'Espelette
Orgetto
Aubergines sautées

Tomme vaudoise panée
Aux noisettes
Salade à tondre
Vinaigrette à l'ancienne

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 7 août 2026

Dos de lieu noir (IS/MSC)
Sauce vin blanc, pommes
De terre rissolées, fenouil
Confit, tapenade d'olives vertes

Omelette au Gruyère AOP
et fines herbes
Salade verte et croûtons

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Salade montagnarde
Lardons (CH), œuf mollet, noix
Grillées, Gruyère AOP
Pain campagnard

samedi, 8 août 2026

Salade de tomates et
Mozzarella au basilic
Réduction de balsamique
Bruschetta à l'ail

Omelette au Gruyère AOP
et fines herbes
Salade verte et croûtons

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 9 août 2026

Emincé de veau
A la Zürichoise (CH)
Gnocchi de pommes de terre*
Haricots verts au beurre

Omelette au Gruyère AOP
et fines herbes
Salade verte et croûtons

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.