

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, 10 août 2026

Piccata de dinde (FR)
Coulis de tomate
Tagliatelles au beurre
Bettes à tondre

Galette de courgettes
Sauce yoghourt aux fines herbes
Riz au basilic
Saladine californica et pois-chiche

mardi, 11 août 2026

Hachis Parmentier
Avec bœuf haché (CH), jus réduit
Pommes de terre purée
Salade de céleri-rémoulade

Tortilla de courge et brocoli
Salade feuille de chêne
Et graines de tournesol

mercredi, 12 août 2026

Pavé de saumon grillé (SCO)
Sauce hollandaise
Pommes de terre persillées
Ratatouille

Grande galette de rösti aux légumes
Œuf à cheval
Salade mêlée

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Filet de dorade (TR/ ASC)
Coulis de poivrons
Polenta à l'huile d'olive
Légumes du jour

jeudi, 13 août 2026

Filet de porc froid (CH)
Sauce tartare allégée
Taboulé aux petits légumes
Salade lollo

Poivrons farcis au riz parfumé,
Et raisins secs
amandes et féta
Salade de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 14 août 2026

Steak haché de veau (CH)
Sauce moutarde en grains
Polenta bramata
Demi tomate aux herbes

Feuilleté à la fricassée de
Champignons en persillade
Sauce crème
Petits légumes et quinoa

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Melon au Porto
Bouquet de salade
Focaccia au romarin

samedi, 15 août 2026

Lasagne aux légumes
Salade de lentilles vertes

Feuilleté à la fricassée de
Champignons en persillade
Sauce crème
Petits légumes et quinoa

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 16 août 2026

Poulet rôti (CH)
Jus réduit
Frites de pommes de terre
Carottes en dés

Feuilleté à la fricassée de
Champignons en persillade
Sauce crème
Petits légumes et quinoa

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.