

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, 17 août 2026

Bœuf (CH) bouilli, vinaigrette à la
Tomate séchée, pommes de
Terre nature, panaché de
Légumes (carottes, poireaux et rave)

Poke bowl avec riz jasmin
Avocat, mangue, citron vert,
Concombre, dés de tofu (CH)
Mariné et sauté

mardi, 18 août 2026

Beignet de cabillaud* (MSC/IS)
Sauce tartare
Riz parfumé
Dés de courgettes sautés

Croque-Madame avec fromage
De chèvre, épinards, tomates
Séchées, salade de
Roquette et graines de sésame

mercredi, 19 août 2026

Sauté de cuisse de canard (FR)
A l'orange
Nouillettes au beurre
Chou-chinois aux shiitakés

Cake aubergine, féta et pignons
Coulis de tomate épicé
Salade lollo

jeudi, 20 août 2026

Osso bucco de porc (CH)
A la grémolata
Polenta bramata
Haricots verts étuvés

Dahl de lentilles corail au lait
De coco et petits légumes
Pain Naan*
Concombre au yoghourt

vendredi, 21 août 2026

Cordon-bleu de poulet (CH)
Jus lié
Pâtes à l'huile d'olive
Côtes de bettes

Nasi goreng aux légumes
Avec œuf mollet,
Noix de cajou grillées,
Citron vert et coriandre

samedi, 22 août 2026

Risotto au mascarpon et artichauts
Salade mêlée aux
Graines de courges et
Copeaux de Grana Padano

Nasi goreng aux légumes
Avec œuf mollet,
Noix de cajou grillées,
Citron vert et coriandre

dimanche, 23 août 2026

Gigot d'agneau rôti (IE)
Jus au thym et citron
Pommes de terre boulangère
Piperade

Nasi goreng aux légumes
Avec œuf mollet,
Noix de cajou grillées,
Citron vert et coriandre

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Blinis au sarrasin
Saumon mariné (SCO) aux poivres
Petits légumes croquants
Sauce yoghourt à la ciboulette

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Gaspacho de tomate
Croûtons à l'ail
Dés de Manchego
Salade mêlée et graines de tournesol

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.