

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, 24 août 2026

Dos d'aiglefin au four (IS)
Sauce Zougoise
Pommes de terre nature
Céleri-branches braisés

Smoothie bowls au potimarron,
Granola d'automne (noix,
Fruits secs et baies de goji séchées)
Salade de lentilles

mardi, 25 août 2026

Cou de porc (CH) valaisan au four
Jus réduit
Polenta bramata aux olives noires
Bâtonnets de colraves

Gnocchi * au beurre de sauge
Copeaux de Grana Padano
Salade de roquette et pignons

mercredi, 26 août 2026

Rôti haché de veau (CH)
Sauce au poivre vert
Pommes de terre mousseline
Bettes à tondre étuvées

Brochette de halloumi (chèvre)
Et légumes marinés
Salade de boulghour aux noisettes

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Epaule d'agneau (IE) de 15 heures

Jus au thym

Garniture du jour

jeudi, 27 août 2026

Couscous royal
Agneau (IE), poulet et merguez (CH)
Jus à l'oriental
Semoule de pois-chiches et légumes

Spaghetti aux céréales
Sauce tomate et basilic
Quenelle de ricotta
Croquant de batavia et amandes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 28 août 2026

Emincé de bœuf stroganoff (CH)
Cornettes au beurre
Dès de courgettes sautées à l'ail

Aubergine à la parmigiana
Salade roquette aux pignons

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Assortiment de terrines de chasse

Pâté en croûte (CH)

Petits légumes au vinaigre, marrons

Caramélisés et poire pochée

samedi, 29 août 2026

Cannelloni* ricotta-épinards gratinés
Salade de maïs et trévis

Aubergine à la parmigiana
Salade roquette aux pignons

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 30 août 2026

Rôti de lapin (FR) farci aux noisettes
Jus réduit
Pommes de terre Dauphine
Haricots verts

Aubergine à la parmigiana
Salade roquette aux pignons

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.