

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, 31 août 2026

Ragoût de cuisse de poulet
à la provençale (CH)
Pommes de terre purée
Courgettes sautées à l'huile d'olive

Pizza maison aux épinards, burrata,
Tomates, basilic
Salade roquette et pignons

mardi, 1 septembre 2026

Langue de veau (CH)
Sauce allemande aux câpres
Riz pilaf
Jardinière de légumes

Cake aux courgettes
Grana Padano et noix
Salade frisée

mercredi, 2 septembre 2026

Filet de truite pochée (IT)
Sauce hollandaise
Pommes de terre persillées
Feuilles d'épinards étuvées

Bouddha bowl
Quinoa, patate douce, laitue, fêta,
mangue, tomate, avocat et
Graines de courge

jeudi, 3 septembre 2026

Steak haché de bœuf (CH)
Sauce au pinot noir
Fusilli au beurre
Panaché de légumes

Quiche aux légumes et
Fromage de chèvre
Salade de saison et edamame

vendredi, 4 septembre 2026

Rôti de dinde (FR)
Sauce bigarade
Quinoa
Carottes en dés

Omelette aux fines herbes
Pommes de terre sautées
Ratatouilles

samedi, 5 septembre 2026

Quiche forestière
Salade de feuille de chêne et
Julienne de tofu fumé (CH)

Omelette aux fines herbes
Pommes de terre sautées
Ratatouilles

dimanche, 6 septembre 2026

Rôti de porc vigneron (CH)
Jus à la sauge
Pommes de terre Williams *
Julienne de laitue étuvée

Omelette aux fines herbes
Pommes de terre sautées
Ratatouilles

PROPOSITION DU CHEF**du lundi au dimanche**

Osso bucco de veau (CH)
Sauce au citron
Risotto aux tomates séchées
Haricots verts

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON**du lundi au dimanche**

Jambonneau (CH) braisé
Jus au Madère
Gratin Dauphinois
Haricots verts aux échalotes

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.