

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, 7 septembre 2026

Paëlla avec chorizo
Haut de cuisse de poulet (CH),
Moules (FR), crevettes (ARG),
Poivrons, petits-pois, riz

Curry d'aubergines
Patate douce, pois-chiches, coco,
Cajou, gingembre et coriandre
Riz blanc

mardi, 8 septembre 2026

Bœuf braisé (CH)
Pommes de terre rissolées
Bette à tondre

Risotto crémeux
Chanterelles sautées
Salade du marché

mercredi, 9 septembre 2026

Boutefas poché (CH), moutarde
Potée de lentilles vertes
Aux carottes

Croque-Monsieur végétarien
Chèvre frais, roquette,
Chutney de figues
Salade du jour

jeudi, 10 septembre 2026

Dos de cabillaud (IS/MSD)
Sauce beurre blanc nantais
Pommes de terre nature
Piperade

Pad Thai, pâte de riz, piment,
Cacahuètes, tofu fumé (CH), oignons
Fanes, haricots manqo, sauce soja,
Ail, carottes et coriandre

vendredi, 11 septembre 2026

Tajine de lapin aux pruneaux (HU)
Semoule de blé
Bâtonnets de légumes étuvés

Œufs brouillés
Paysanne de légumes et
Pommes de terre
Saladine de saison

samedi, 12 septembre 2026

Lasagne aux légumes
Salade verte et maïs

Œufs brouillés
Paysanne de légumes et
Pommes de terre
Saladine de saison

dimanche, 13 septembre 2026

Filet de poulet (CH)
Jus aux herbes de Provence
Frites de patates douces
Fenouil braisé

Œufs brouillés
Paysanne de légumes et
Pommes de terre
Saladine de saison

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Parmentier de confit de canard (FR)
Saladine de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Côtelettes d'agneau (IE)
Jus aux bolets
Blé « Ebly » aux petits légumes
Salade verte

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 évènement privé.