

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, 14 septembre 2026

Emincé de cerf aux aïelles (CZ)
Spätzli au beurre
Choux de Bruxelles étuvés

Maffé végétarien, patate douce,
Pois-chiches, butternut
gingembre, piment et manioc
Riz parfumé, salade de crudités

mardi, 15 septembre 2026

Filet de dorade (TR)
Sauce vierge
Riz pilaf
Epinards en branches

Rissolé de légumes
Coulis de poivrons
Salade feuille de chêne croquante
Houmous

mercredi, 16 septembre 2026

Saucisse
Aux choux IGP (CH)
Papet vaudois

Smoothie bowls au potimarron et
Granola d'automne avec
Cannelle, girofle, lait d'amande
Fruits secs et baies de goji

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tagliata d'agneau (IE)
Risotto d'automne
(Chanterelles et raisins)
Carottes vapeur

jeudi, 17 septembre 2026

Steak haché de veau (CH)
Beurre café de Paris
Frites de manioc
Haricots verts à l'échalotes

Tortellini* au basilic
Coulis de tomate
Salade de saison mimosa

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 18 septembre 2026

Poulet (CH) rôti
Jus réduit, quartier de
Pommes de terre aux épices
Demi tomate provençale

Tomme de l'armailli mi-chèvre panée
Noix et miel
Salade de saison, julienne de carottes

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Côtes levées de porc (CH)
Sauce caramélisée
Pommes de terre au four
Légumes du jour

samedi, 19 septembre 2026

Risotto au citron et mascarpone
Salade mesclun et
Pignons de pin dorés

Tomme de l'armailli mi-chèvre panée
Noix et miel
Salade de saison, julienne de carottes

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 20 septembre 2026

Emincé de cuisse de canard (FR)
Sauce au poivre vert
Gnocchi à la romaine
Julienne de légumes

Tomme de l'armailli mi-chèvre panée
Noix et miel
Salade de saison, julienne de carottes

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.