

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, 21 septembre 2026

Cou de veau rôti (CH)
Jus au romarin
Riz au thym
Ratatouille

Tortilla
Sauté de chanterelles
Salade mesclun

mardi, 22 septembre 2026

Saucisson vaudois (CH)
Moutarde
Potée de lentilles et brunoise de légumes

Samossa aux légumes
Sauce aigre-douce
Nouilles sautées au gingembre
Et tofu (CH)

mercredi, 23 septembre 2026

Boeuf bouilli (CH)
Sauce ravigote
Pommes de terre nature
Panaché de légumes

Gnocchi* au gorgonzola gratinés
Saladine aux dés de poire et noix

jeudi, 24 septembre 2026

Haut de cuisse de poulet (CH) mariné
et à la coriandre, jus réduit
Nouilles thaï
Chou-chinois aux shiitakes

Mini tomme vaudoise panée
Macédoine de légumes
Pain aux fruits secs

vendredi, 25 septembre 2026

Filet de lieu noir (IS/MSC), à l'anglaise
Sauce au citron
Riz créole
Laitue étuvée

Pennes complètes à la caponata
Aubergines à l'aigre doux, câpres,
Brunoise de tomate, céleris branche,
olives, chips de Grana Padano

samedi, 26 septembre 2026

Agnolotti* à la courge
Sauce crème au curry
Salade mêlée aux graines de sésame

Pennes complètes à la caponata
Aubergines à l'aigre doux, câpres,
Brunoise de tomate, céleris branche,
olives, chips de Grana Padano

dimanche, 27 septembre 2026

Gigot d'agneau au four (IE)
Jus au thym
Gratin Dauphinois
Feuilles d'épinards étuvées

Pennes complètes à la caponata
Aubergines à l'aigre doux, câpres,
Brunoise de tomate, céleris branche,
olives, chips de Grana Padano

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Joue de bœuf (CH) grand mère
(lardons (CH), oignon glacé et
Croûtons), nouillettes à l'huile
D'olive, carottes glacées

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Poêlée de champignons
En persillade
Œuf poché
Ficelle du boulanger

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.