

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, 28 septembre 2026

Gratin de poissons (IS/NO/MS)
Pommes de terre natures
Fondue de poireaux

Kebab (pain pita*) végétarien
Falafels de pois-chiches*
Sauce yoghourt épicées à la
Coriandre, taboulé libanais

mardi, 29 septembre 2026

Picatta de dinde (CH)
Coulis de tomate
Risotto safrané
Dés d'aubergines sautés

Bami Goreng aux légumes
Nouilles chinoise, gingembre,
Piment, noix de cajou
Et œuf au plat

mercredi, 30 septembre 2026

Rôti de cou de porc (CH)
Aux pruneaux, jus lié
Pommes de terre fondantes
Haricots verts secs braisés

Quiche aux oignons,
Légumes et fromage
Salade de rampon

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Risotto aux cèpes
Petits légumes glacés,
Copeaux de Grana Padano
Salade du jour

jeudi, 1 octobre 2026

Raclette demi meule
Petits légumes au vinaigre
Pommes de terre vapeur

Poke bowl avec riz complet,
Patate douce, avocat, chou de
Bruxelles, roquette, vinaigrette
Au sésame, tofu au curry (CH)

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 2 octobre 2026

Tajine d'agneau au citron confit
Et olives (IE)
Semoule de couscous
Fenouil émincé persillé

Spaghetti all puttanesca
Avec tomate, anchois (ES), olives
Salade de marché et pois-chiche

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Ballotine de volaille (CH)
Sauce au cidre
Tagliatelle au beurre
Mousseline de courge

samedi, 3 octobre 2026

Tomate farcie à la ratatouille et féta
Crème de basilic
Riz rouge
Salade iceberg et betterave cuite*

Spaghetti all puttanesca
Avec tomate, anchois (ES), olives
Salade de marché et pois-chiche

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 4 octobre 2026

Daube de chevreuil aux pêches (AT)
Spätzli dorés*
Choux rouges braisés

Spaghetti all puttanesca
Avec tomate, anchois (ES), olives
Salade de marché et pois-chiche

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.