

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, 19 octobre 2026

Mousseline de poissons maison (IS/NO)
Sauce au vin blanc
Riz créole
Epinards en branches étuvées

Bruschetta à la courge confite
Fromage de chèvre,
Sirop d'érable et noix
Salade de saison

mardi, 20 octobre 2026

Saucisse à rotir (CH)
Sauce au confit d'oignons
Pommes de terre mousseline
Haricots verts au beurre

Risotto aux chanterelles
Grana Padano
Salade de rampon, noisettes
Et raisins secs

mercredi, 21 octobre 2026

Pot au feu (CH)
Sauce ravigote
Pommes de terre nature
Carotte, chou frisé et poireau

Pennes au pistou
Amandes torréfiées
Grana Padano
Salade mêlée

jeudi, 22 octobre 2026

Blanquette d'agneau (IE) à
L'emmentalaise, safran et légumes
Boulghour piquant
Macédoine de légumes

Curry épicé à l'ananas pakchoï
Champignons noirs, petits pois,
Carottes et pois-chiche
Semoule de couscous

vendredi, 23 octobre 2026

Filet de poulet (CH)
Jus à l'estragon
Fusilli au beurre
Fenouil à la tomate

Rouleaux de printemps
Sauce aigre douce
Riz cantonais façon végétarienne
Salade croquante

samedi, 24 octobre 2026

Risotto aux champignons
Salade batavia-trévisé et
Julienne de tofu fumé (CH)

Rouleaux de printemps
Sauce aigre douce
Riz cantonais façon végétarienne
Salade croquante

dimanche, 25 octobre 2026

Epaule de veau glacée (CH)
Jus au thym
Pommes de terre Dauphine*
Choux de Bruxelles

Rouleaux de printemps
Sauce aigre douce
Riz cantonais façon végétarienne
Salade croquante

PROPOSITION DU CHEF**du lundi au dimanche**

Crevettes sauvages (ARG)
en persillade
Riz complet
Fenouil confit

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON**du lundi au dimanche**

Poulet (CH) à la broche
Jus réduit
Frites
Jardinière de légumes

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.