

MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	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	CHF 18,50 / CHF 13,00
lundi, 24 mars 2025	Gratin de poissons (IS/NO) Pommes de terre nature Salade de concombre	Brochette mixte porc et bœuf (CH) Sauce barbecue Frites de patates douces Salade mêlée	Caquelon de rösti Tomate, fromage à raclette et Œuf au plat Salade sucrine
mardi, 25 mars 2025	Emincé de canard à l'ananas (FR) Riz basmati Mélange de légumes Asiatique sautés	Salade de dent-de-lion Oeufs durs, lardons (CH) Et croûtons	Risotto aux asperges vertes, Noisettes et Grana Padano Salade de scarole et noix
mercredi, 26 mars 2025	Saucisse de veau rôtie (CH) au Confit d'oignons, jus réduit Pommes de terre mousseline Chou frisé étuvé	Poulpe braisé à la tomate (IDN) Riz noir Fèves aux échalotes étuvées	Galette de céréales et céleri branche Houmous Salade friseline et Petites tomates confites
jeudi, 27 mars 2025	Filets de perche (EE) Sauce tartare Frites Légumes du jour	Magret de canette (FR) au miel Jus réduit Pommes de terre Williams* Tomate au four	Curry vert aux légumes de saison Pois chiche, pousses de bambou, Papadam Chutney et riz jasmin
vendredi, 28 mars 2025	Steak haché de boeuf (CH) Jus au poivre Tagliatelle Romanesco	Potée de poulet (CH) à la mangue Avec pois-chiches, cumin et Gingembre, riz parfumé Jardinière de légumes	Pancakes de patates douces Salade d'avocat et de concombre Salade verte émincée

du lundi au vendredi	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON
	sur place CHF 22.50 à emporter CHF 15.00	CHF 20.50 CHF 14.00
	Spaghetti alle vongole (IT) Ail, oignon nouveau Et piment Salade de roquette et noisettes	Burger de poulet aux asperges Buns au sésame Sauce safranée Croquettes de pommes de terre *

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

commande à emporter 24h à l'avance directement auprès du restaurant (vendredi pour lundi)
retrait de la commande entre 10h30 - 11h30, à l'entrée du restaurant

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise

MENUS DU WEEK-END

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	plat du jour CHF 18.50 potage ou entrée CHF 3.00 dessert CHF 3.50	CHF 18.50	CHF 18.50
samedi, 29 mars 2025	Rösti montagnard Avec fromage à raclette et Jambon (CH) Salade de saison	Potée de poulet (CH) à la mangue Avec pois-chiches, cumin et Gingembre, riz parfumé Jardinière de légumes	Pancakes de patates douces Salade d'avocat et de concombre Salade verte émincée
dimanche, 30 mars 2025	Tajine de lapin (HU) aux fruits secs Semoule de blé A la brunoise de légumes	Potée de poulet (CH) à la mangue Avec pois-chiches, cumin et Gingembre, riz parfumé Jardinière de légumes	Pancakes de patates douces Salade d'avocat et de concombre Salade verte émincée
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Spaghetti alle vongole (IT) Ail, oignon nouveau Et piment Salade de roquette et noisettes	Burger de poulet aux asperges Buns au sésame Sauce safranée Croquettes de pommes de terre *	

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

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise