

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, 31 mars 2025	Cuisse de poulet tandoori (CH) Riz basmati Chou chinois aux shitaké	Cheeseburger Avec bœuf (CH), pain, oignon, Cornichons, tomate et ketchup Salade, frites épicées	Poke bowl Avec salade de quinoa, avocat, Pamplemousse, tomate, brocoli Edamame et féta
mardi, 1 avril 2025	Epaule d'agneau braisée (CH) Orgetto Panaché de légumes grillés	Bavette de bœuf (CH) Jus réduit Pommes de terre paillason Légumes grillés	Légumes à la marocaine (carotte, navet, pois-chiche Et menthe) Semoule aux fruits secs
mercredi, 2 avril 2025	Beignets de filets de perches (EE) Sauce tartare Pommes de terre persillées Emincé de fenouil tomaté	Jarret de veau (CH) confit Polenta à l'huile d'olive Tomate au four	Crêpe à la forestière Œuf au plat Salade mêlée
jeudi, 3 avril 2025	Pièce de bœuf braisée (CH) Salade de lentilles vertes A l'échalotte, carottes Vichy	Brochettes de crevettes Sauvages (ARG) Sauce gingembre et citron vert Nouilles de riz et légumes sautées	Pizza Tomate, mozzarella et basilic Salade mêlée
vendredi, 4 avril 2025	Osso buco de porc grémolata (CH) Polenta bramata Romanesco	Joues de bœuf (CH) braisées au vin Pommes de terre fondante Ratatouille	Lasagne aux légumes et Tofu fumé (CH) Mesclun et noisettes rôties

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

 Calamar (ES) à la sétoise
 Sauce tomate épicée
 Paccheri
 Légumes du jour

 Suprême de poulet (CH)
 Fricassée d'asperges vertes
 Risotto crémeux

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 Suisse.

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, 5 avril 2025	Ravioli aux asperges vertes, sauce mousseline à l'orange Grana Padano râpé Salade mexicaine	Joues de bœuf (CH) braisées au vin Pommes de terre fondante Ratatouille	Lasagne aux légumes et Tofu fumé (CH) Mesclun et noisettes rôties
dimanche, 6 avril 2025	Poulet (CH) rôti aux herbes Jus lié Pommes de terre frites Rosettes de brocoli	Joues de bœuf (CH) braisées au vin Pommes de terre fondante Ratatouille	Lasagne aux légumes et Tofu fumé (CH) Mesclun et noisettes rôties
samedi et dimanche	PROPOSITION DU CHEF	SUGGESTION DE SAISON	
	sur place CHF 22.50	CHF 20.50	
	Calamar (ES) à la sétoise Sauce tomate épicée Paccheri Légumes du jour	Suprême de poulet (CH) Fricassée d'asperges vertes Risotto crémeux	
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 Suisse		
tva	Tous nos prix s'entendent TVA comprise		