

MENU

Du 13 au 19 juillet 2026

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) **6 fr.**

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Kefta, (boulettes de viande hachée)
Taboulé à la menthe
Dessert

MARDI

Escalope de dinde panée - Sauce citron
Spaghettis sauce tomate & salade
Dessert

MERCREDI

Saucisse à rôtir de porc
Salade de pomme de terre
Dessert

JEUDI

Filet de truite saumonée (MSC)
Ebbly & mélanges de légumes
Dessert

VENDREDI

Salade de poulet au curry
Salade de riz exotique
Dessert

DIMANCHE

Raostbeef froid sauce tarte
Pommes de terre rôties & salade

LUNDI

Spaghettis bolognaise
Salade
Dessert

MARDI

Tomates farcies
Riz & salade
Dessert

MERCREDI

Pizza maison
Salade
Dessert

JEUDI

Risotto aux crevettes (MSC)
Salade
Dessert

VENDREDI

Assiette froide
Salade mée
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 14H

Raostbeef froid sauce tarte
Pommes de terre rôties & salade

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 20 au 26 juillet 2026

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) **6 fr.**

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Salade de pot-au-feu
Salade de légumes
Dessert

MARDI

Cuisse de poulet rôtie au romarin
Riz aux pignons
Salade du jour
Dessert

MERCREDI

Tartare de saumon
Taost & salade
Dessert

JEUDI

Fermé

VENDREDI

Saucisses de Vienne
Salade de pommes de terre
Dessert

DIMANCHE

Côtelettes d'agneau grillées
Garniture de jour
Légumes
Dessert

LUNDI

Poulet pané maison
Pommes au four & salade de racines rouges
Dessert

MARDI

Tartare de bœuf, toast, salade
Dessert
100 gr. 9.50.- / 150 gr. 13.- / 200 gr. 16.-

MERCREDI

Cassolette de gambas (MSC)
à la mauricienne
Riz basmati
Dessert

JEUDI

Fermé

VENDREDI

Rôti de porc froid, sauce à l'ail
Salade de pommes de terre
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 14H

Côtelettes d'agneau grillées
Garniture de jour
Légumes
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 27 juillet au 02 août 2026

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) **6 fr.**

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Salade de tomate et mozzarella
Pain aux olives
Dessert

MARDI

Hamburger maison
Pommes risolées
Dessert

MERCREDI

Côtelettes de porc en habit vert
Coulis de tomate, cornettes
Dessert

JEUDI

Tournedos de sole et saumon
beurre blanc, riz pilaf
Dessert

VENDREDI

Brochette de poulet au citron
Taboulé maison
Dessert

DIMANCHE

Rôti de porc froid, sauce tartare
Salade de pomme de terre et crudités
Dessert

LUNDI

Melon et jambon cru
Dessert

MARDI

Oeufs mimosa, crudités
Dessert

MERCREDI

Hot dog
Salade
Dessert

JEUDI

Saucisse à rôtir
Roesti, légumes du jour
Dessert

VENDREDI

Salade César
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 14H

Rôti de porc froid, sauce tartare
Salade de pomme de terre et crudités
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 03 au 09 août 2026

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) **6 fr.**

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Spaghettis bolognaise
Crudités
Dessert

MARDI

Cuisse de poulet basquaise
Salade de pâtes
Dessert

MERCREDI

Sauté de tofu au curry
Blé aux légumes
Dessert

JEUDI

Salade d'émincé de bœuf
Nouilles chinoises
Dessert

VENDREDI

Filet de lieu bordelaise
Patates douces, haricots verts
Dessert

DIMANCHE

Steak de porc à la moutarde
Pommes sautées, courgettes au thym
Dessert

LUNDI

Tartare de saumon
Toast salade de concombres
Dessert

MARDI

Salade de cervelas
Salade de pommes de terre
Dessert

MERCREDI

Roastbeef sauce tartare
Crudités
Dessert

JEUDI

Salade niçoise
Dessert

VENDREDI

Focaccia
Crudités
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 14H

Steak de porc à la moutarde
Pommes sautées, courgettes au thym
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 10 au 16 août 2026

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) **6 fr.**

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Émincé de veau au safran
Riz créole, petit-pois
Dessert

MARDI

Salade de blé aux légumes
Feta
Dessert

MERCREDI

Cuisse de pintade aux pommes
Polenta, choux fleur
Dessert

JEUDI

Penne al'arrabiata
Salade mêlée et œufs durs
Dessert

VENDREDI

Jambon de dinde
Salade Russe maison
(pomme de terre, haricot, petit pois, carotte)
Dessert

DIMANCHE

Poulet rôti
Pommes au four, légumes du jour
Dessert

LUNDI

Terrine de campagne maison
crudités
Dessert

MARDI

Émincé de poulet à l'estragon
Riz pilaf, légumes du jour
dessert

MERCREDI

Omelette au fromage
Salade mêlée
Dessert

JEUDI

Émincé d'agneau au curry
Blé, légumes du jour
Dessert

VENDREDI

Tomates farcies au thon
Salade de riz
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 14H

Poulet rôti
Pommes au four, légumes du jour
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers