

MENU

Du 31 août au 6 sept 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 cornettes et œufs durs
Dessert

MARDI

Blanc de poulet au curry (FR)
Lentilles et Riz
Dessert

MERCREDI

Moussaka maison
Dessert

JEUDI

Filet de Sandre (IQF) au beurre blanc
Pommes vapeurs & salade de fenouils
Dessert

VENDREDI

Saucisse de veau
Röstis, petit-pois & carottes
Dessert

DIMANCHE

Hamburger à l'effiloché de porc
Pain maison
Dessert

LUNDI

Saucisse de volaille
Salade
Dessert

MARDI

Ragoût de bœuf
Purée de pomme de terre
Légumes du jour
Dessert

MERCREDI

Cuisse de poulet grillée
Taboulé
Dessert

JEUDI

Cordon bleu de cervelas
Pâtes & salade verte
Dessert

VENDREDI

Quiche lorraine
Salade
Dessert

DIMANCHE

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

Hamburger à l'effiloché de porc
Pain maison
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 7 au 13 septembre 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

Tortellini ricotta-épinards
Salade
Dessert

MARDI

Filet de saumon au beurre blanc (NO)
Pommes au four & carottes Vichy
Dessert

MERCREDI

Piccata de dinde au citron (FR)
Riz aux légumes
Dessert

JEUDI

Lasagne de boeuf maison
Salade mêlée
Dessert

VENDREDI

Emincé de veau
Boulgour & haricots verts
Dessert

DIMANCHE

Côtelette de porc au citron
Pommes lyonnaise & chou-fleur
Dessert

LUNDI

Quiche au thon
Salade
Dessert

MARDI

Gratin de pâtes
Salade
Dessert

MERCREDI

Cuisse de pintade
Purée de pommes de terre & légumes
Dessert

JEUDI

Beignet de fromage
Salade de carottes
Dessert

VENDREDI

Parmigiana
Dessert

DIMANCHE

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

Côtelette de porc au citron
Pommes lyonnaise & chou-fleur
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 14 au 20 septembre 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

Steak haché de boeuf & sauce aux
échalotes
Pommes de terre au four & chou-fleur
Dessert

MARDI

Panaché de poissons (MSC) aux baies roses
Riz sauvage & pois mange-tout
Dessert

MERCREDI

Emincé de dinde (FR) aux tomates
Spirales & jardinière de légumes
Dessert

JEUDI

Sauté de tofu aux légumes
Semoule de couscous
Dessert

VENDREDI

Tortellini au boeuf & coulis de tomates
Salade mêlée
Dessert

DIMANCHE

Lard de jambon
Gratin de pommes de terre & haricots verts
Dessert

LUNDI

Omelette aux herbes
Potage
Dessert

MARDI

Côtelette de porc à l'orange
Pâtes & légumes du jour
Dessert

MERCREDI

Beignet de poisson & sauce tartare
Frites au four & salade verte
Dessert

JEUDI

Schublig & rösti
Légumes du jour
Dessert

VENDREDI

Tortillas au fromage
Salade mêlée
Dessert

DIMANCHE

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

Lard de jambon
Gratin de pommes de terre & haricots
verts
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 21 au 27 septembre 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

Civet de cerf
Spätzli, chou-rouge & marrons
Dessert

MARDI

Tagliatelles au thon
Salade mêlée
Dessert

MERCREDI

Ragoût de seitan aux olives
Blé gourmand aux légumes
Dessert

JEUDI

Goulash de boeuf
Carottes & pommes de terre
Dessert

VENDREDI

Emincé de poulet aux champignons
Spätzle & choux de Bruxelles
Dessert

DIMANCHE

Rôti de porc
Pommes sautées & céleri au beurre
Dessert

LUNDI

Quiche lorraine
Salade
Dessert

MARDI

Emincé de porc au gingembre
Riz créole & légumes du jour
Dessert

MERCREDI

Saumon fumé (NO) & toast
Salade
Dessert

JEUDI

Spaghetti carbonara
Salade mêlée
Dessert

VENDREDI

SOIRÉE CABARET
Sur réservation

DIMANCHE

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

Rôti de porc
Pommes sautées & céleri au beurre
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

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

Du 28 septembre au 4 octobre 2026

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Filet de dinde (FR) à la crème et à la moutarde
Tagliatelles & chou-fleur
Dessert

MARDI

Filet de carrelet (FR) au fromage frais
Pommes persillées et épinards
Dessert

MERCREDI

Piccata de légumes au parmesan
Coulis de tomates maison
Dessert

JEUDI

Sauté de veau marengo
Riz créole & pois mange-tout
Dessert

VENDREDI

Gratin de cornettes aux légumes
& jambon de dinde
Dessert

DIMANCHE

Navarin d'agneau (NZ)
Tagliatelles & légumes
Dessert

LUNDI

Croque-monsieur
Salade
Dessert

MARDI

Omelette jambon-fromage
Salade
Dessert

MERCREDI

Risotto aux champignons
Salade mêlée
Dessert

JEUDI

Côtelette de porc grillée
Garniture du jour
Dessert

VENDREDI

Emincé de boeuf
Pommes de terre & tomate provençale
Dessert

DIMANCHE

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

Navarin d'agneau (NZ)
Tagliatelles & légumes
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers