



# Les menus de la semaine

*Du 25 mai au 31 mai 2026*

	MIDI	SOIR
<b>Lundi 25 Journée mondiale de l'Afrique</b>	<p><b>Salade africaine</b>  <b>Poulet Yassa (Suisse)</b>  <b>Riz et duo de légumes (carottes  et aubergines)</b>  <b>Gâteau Bedoume (Suisse)</b></p>	<p><b>Potage du marché et/ou salade</b>  <b>Papert (semoule de maïs,  fromage, lardons (Suisse),  champignons)</b>  <b>Salade à la mangue</b></p>
<b>Mardi 26</b>	<p><b>Potage andalou et/ou salade</b>  <b>Filets de rouget (Océan Indien)</b>  <b>sauce vierge</b>  <b>Pomme à l'anglaise et fenouil  braisé</b>  <b>Ile flottante</b></p>	<p><b>Bouillon aux vermicelles et/ou  salade</b>  <b>Croissant au jambon (Suisse)  et saladine</b>  <b>Poire pochée</b></p>
<b>Mercredi 27</b>	<p><b>Velouté Crécy et/ou salade</b>  <b>Curry de patates douces  et Ebly</b>  <b>Tarte à la rhubarbe (Suisse)</b></p>	<p><b>Soupe du jardin et/ou salade</b>  <b>Omelette au fromage</b>  <b>Compote</b></p>
<b>Jeudi 28</b>	<p><b>Crème de navet et/ou salade</b>  <b>Saucisse à rôtir (Suisse), jus  corsé</b>  <b>Purée de céleri et piperade</b>  <b>Crème brûlée à la fleur  d'oranger</b></p>	<p><b>Potage de légumes et/ou salade</b>  <b>Tarte à la tomate (Suisse)</b>  <b>Cube de melon</b></p>
<b>Vendredi 29</b>	<p><b>Soupe à l'oignon et/ou salade</b>  <b>Filet de lieu noir (Atlantique  Nord-Est), sauce aneth</b>  <b>Lentilles aux petits légumes</b>  <b>Salade d'agrumes</b></p>	<p><b>Soupe du maraîcher et/ou  salade</b>  <b>Terrine de légumes, mayonnaise  et saladine</b>  <b>Liégeois</b></p>
<b>Samedi 30</b>	<p><b>Soupe aux petits légumes et/ou  salade</b>  <b>Steak haché de bœuf (Suisse)</b>  <b>Sauce au poivre</b>  <b>Frites et Salsifis</b>  <b>Cake (Suisse)</b></p>	<p><b>Soupe du verger et/ou salade</b>  <b>Vol-au-vent (Suisse)</b>  <b>Yogourt myrtille</b></p>
<b>Dimanche 31</b>	<p><b>Asperges aux œufs et copeaux de  parmesan</b>  <b>Gigot d'agneau (Irlande)</b>  <b>Tagliatelle et poêlé de champignon</b>  <b>Vacherin au cassis</b></p>	<p><b>Café complet (Suisse)</b></p>

« L'équipe de cuisine prépare chaque jour des plats faits maison, à partir de produits principalement suisses, frais et de saison. Le plaisir se retrouve dans des plats authentiques et savoureux. »

Prix visiteurs du lundi au samedi CHF 20.- ou CHF 23.50 avec 1 verre de vin et café

Le dimanche CHF 30.- ou CHF 33.- avec 1 verre de vin et café

# CARTE SAISONNIERE

(Commande du lundi au vendredi avant 11h)

**Filets de perche (Russie) sauce tartare, frites et salade**

**CHF 24.50**

**Salade d'asperges, copeaux de parmesan, tomates séchées et œuf dur**

**CHF 14.50**

**Fondue de poireaux, effiloché de porc (Suisse) et purée de patate douce**

**CHF 14.50**

## SUGGESTION ET SANDWICH DE LA SEMAINE

(Commande du lundi au dimanche avant 11h)

Suggestion :

**Melon au jambon cru (Suisse)**

**CHF 14.50**

**Sandwich : pain (Suisse), dinde (Suisse), mayonnaise tandoori, salade, tomate**

**CHF 5.50**

**TVA incluse, prix en CHF**