



Menus de la semaine

15 au 19 Juin 2026

| LUNDI | | Suggestions <i>De la cuisine</i> |
|---|-----------------|---|
| Menu | CHF 21.- | |
| Rigatoni au poivron rouge et burrata Sauce poivron rouge, roquette et burrata | | |
| MARDI | | <i>Entrée:</i> Aubergine façon tonnato Sauce tonnato maison, salade mesclun, capres, frites et sauce tartare maison CHF 21.- |
| Menu | CHF 21.- | |
| Mijoté de poulet au citron Purée de patate douce et brocolini grillée | | |
| MERCREDI | | <i>Plat de la mer:</i> Filets de Perches Légumes de saison, frites et sauce tartare maison CHF 28.- |
| Menu | CHF 21.- | |
| Escalopes de dinde panées à la milanaise Pomme de terre grenailles au romarin, légumes grillée et mayonnaise citronnée | | |
| JEUDI | | <i>Plat de la terre:</i> Roast-beef Salade mesclun, crudités croquantes, frites et sauce tartare maison CHF 31.- |
| Menu | CHF 21.- | |
| Emincé de veau à la zurichoise Roesti de pomme de terre et champignons de saison | | |
| VENDREDI | | <i>Plat Fitness:</i> Poke bowl estivale au thon Calories 480 kcal - Protéine 40g Glucides 33g - Lipides 15g - Fibres 13g Salade mixte, thon rose, mais, concombre, carottes, edamame, abricots frais et sauce au yaourt citronnée CHF 25.- |
| Menu | CHF 21.- | |
| Brochettes de crevettes marinées au persil Taboulé de couscous aux courgettes et poivrons et sauce tzatzíki maison | | |

Midi uniquement – Menu avec salade CHF 24.-