



Menus de la semaine

13 Juillet au 17 Juillet 2026

LUNDI	
Menu	CHF 21.-
Rigatoni à la norma Sauce tomate, aubergine frite, ricotta salée et basilic	
MARDI	
Menu	CHF 21.-
Tomme vaudoise panée et salade éolienne Pomme de terre grenailles, tomates, capres, olives, basilic, origan	
MERCREDI	
Menu	CHF 21.-
Mijoté de cuisse de poulet au citron Riz pilaf et légumes sautée	
JEUDI	
Menu	CHF 21.-
Rouleau de dinde, jambon et Gruyère Purée de patates douces et épinards sautés à l'ail et au poivre noir	
VENDREDI	
Menu	CHF 21.-
Filet de saumon aux herbes fraîches Couscous aux légumes d'été et sauce au yaourt	

Suggestions

De la cuisine

Entrée:

Jambon de San Daniele et melon
Salade roquette et sauce vinaigrette
CHF 21.-

Plat de la mer:

Filets de Perches
Légumes de saison, frites et sauce tartare maison
CHF 28.-

Plat de la terre:

Roast-beef
Salade mesclun, crudités croquantes, frites et sauce tartare maison
CHF 31.-

Plat Fitness:

Wrap italien au poulet grillé
Calories 590 kcal - Protéine 42g
Glucides 38g - Lipides 28g - Fibres 5g
Pain dürüm, salade roquette, poulet grillé, tomates séchées, copeaux de Parmesan et sauce yaourt au basilic
CHF 25.-

Midi uniquement – Menu avec salade CHF 24.-