



Menus de la semaine

24 Août au 28 Août 2026

LUNDI	
Menu	CHF 21.-
Penne au pesto maison de roquette et mozzarella Tomates cerises fraiche	
MARDI	
Menu	CHF 21.-
Brochettes de porc à l'origan et houmous maison Pain durum et salade tomates, concombre et citron	
MERCREDI	
Menu	CHF 21.-
Escalope de bœuf panée à la palermitaine Pomme de terre rôti au romarin et légumes grillée	
JEUDI	
Menu	CHF 21.-
Hauts de cuisse de poulet façon cacciatora Tomates, olives, herbes et riz blanc	
VENDREDI	
Menu	CHF 21.-
Filet de loup de mer grillé Pomme de terre grenailles persillée et légumes sautée	

Suggestions

De la cuisine

Entrée:
Jambon de San Daniele et melon
Salade de 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 34.-

Plat Fitness:
Salade niçoise
*Calories 620 kcal - Protéine 70g
Glucides 50g - Lipides 15g - Fibres 8g*
Salade mesclun, filet de thon grillé, tomate, œufs durs, pommes de terre, haricots verts et câpres

CHF 25.-

Midi uniquement – Menu avec salade CHF 24.-