



Menus de la semaine

14 au 18 Septembre 2026

LUNDI	
Menu	CHF 21.-
Rigatoni à la courge et lardon Courge muscade crémeuse et lardons croustillants	
MARDI	
Menu	CHF 21.-
Paillarde de dinde Marsala Champignons sautés et pure de pomme de terre	
MERCREDI	
Menu	CHF 21.-
Steak de cuisse de poulet sans os à la bière Oignons rouges confits, carottes et riz blanc	
JEUDI	
Menu	CHF 21.-
Emincé de bœuf au paprika Légumes sautés et risotto crémeux au safran	
VENDREDI	
Menu	CHF 21.-
Filet de Dorade à la plancha Salade à la sicilienne, tomates, olives, câpres, pomme de terre, basilic et origan	

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 31.-

Plat Fitness:
Salade César
Calories 620 kcal - Protéine 70g
Glucides 50g - Lipides 15g - Fibres 8g
Laitue romaine, poulet grillé, croûtons, flocons de parmesan, œufs durs et sauce César maison

CHF 25.-

Midi uniquement – Menu avec salade CHF 24.-