



## **SEMAINE DU LUNDI 29 SEPT. AU VENDREDI 03 OCT. 2025**

MENU VÉLODROME CHF 19.50

MENU SPORTIF CHF 19.50

LUNDI	La tartiflette Saladine de trévise	Cordon bleu tout volaille Boulgour Courgettes	
MARDI	Parmigiana di melanzane Toasts aillés	Boulettes d'agneau au cumin Semoule de blé et légumes au tandoori	
MERCREDI	Raviolo ouvert d'un canard à l'orange Chou rouge confit	Poisson du jour grillé Patates douces au yuzu Légumes croquants	
JEUDI	Endives au jambon Quinoa	Bœuf à la mode Carottes, oignons grelots, Pommes de terre	
VENDREDI	Rôti de marcassin aux pruneaux Nouilles au beurre de genièvre Ecrasé de céleri-rave	Rouleaux de printemps aux crevettes (Laitue, vermicelles, daïkon, menthe, soja, coriandre, sésame)	

Une petite salade, une soupe ou un dessert accompagne nos menus. Nos menus sont disponibles en plat végétarien.

## À LA MINUTE

SUGGESTION	Tartare de bœuf aux cébettes, roquette, toasts, frites	CHF 25
VÉGÉTARIEN	Risotto courge, graines torréfiées, gorgonzola	CHF 21

Les informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. » labelfaitmaison.ch