

Fondation de la Tour en Communs | Restaurant

Menu du midi

14. jusqu'à 20.09.2026

Pour le numérique menu avec plus d'informations, Scannez le QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bistro	ESCALOPE DE DINDE Sauce l'estragon, Pommes de terre grenaille sautées,... 14.60 / 16.60	BROCHETTE DE CHIPOLATAS DE VEAU Sauce vin rouge et échalions, Rösti, Bro... 14.60 / 16.60	FARFALLE Jambon cru, Crème de courgettes, Co-peaux de grana padano 14.60 / 16.60	BOULETTES D'AG-NEAU Couscous au persil, Haricots verts 14.60 / 16.60	ÉMINCÉ DE POULET Sauce aux champignons de Paris, Spätzli, Julienne de légumes 14.60 / 16.60
Urban	SALADE GRECQUE Tomate séchées, concombre, feta, Olives, oignons, Orge perlé 9.75 / 12.50	SPAGHETTI Bolognaise végane, Perles de mozza, Basilic 9.75 / 12.50	TORTILLA ESPAGNOLE Poivrons grillés et pinchos à l'ail 9.75 / 12.50	CAMEMBERT PANÉ Pommes de terre en robe, Cebette et noix 9.75 / 12.50	CANNELONI farce à la ricotta et aux épinards, Coulis épicé 9.75 / 12.50
Global	RUMSTEAK DE CERF Sauce poivrade, Pommes dauphines, Petits pois étuvés 16.00 / 18.00	SAUMON GRILLÉ Quinoa au curcuma et gingembre, Carottes au four 16.00 / 18.00	DOS DE CABILLAUD PORTUGAIS Jus aux herbes, Riz basmati, Piperade et œufs 16.00 / 18.00	POITRINE DE CANARD Sauce cranberry, Riz au jasmin, Epinards étuvés 16.00 / 18.00	

Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

Prix en CHF TTC



Découvrir l'effet climatique de repas...

Impact climatique

- élevée
- moyenne
- faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et reconnaître une alimentation équilibrée.