

Fondation de la Tour en Communs | Restaurant

Menu du midi

12. jusqu'à 18.10.2026

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bistro	SAUCISSE DE GIBIER Jus à l'oignon, Pommes purée maison, Tranches de pommes caramélisées  14.60 / 16.60	ESCALOPE DE POULET VINDALOO Sauce au yaourt, Semoule à l'origan, Tajine de légumes et fruits...  14.60 / 16.60	CANNELLONI RICOTTA ET ÉPINARDS Coulis de tomate et roquette  14.60 / 16.60	FISH AND CHIPS Sauce tartare, Petits pois à la menthe  14.60 / 16.60	MAFÉ DE POULET Patates douces cuites au four, Haricots rouges  14.60 / 16.60
Urban	DHAL DE LENTILLES Riz jasmin, et légumes  9.75 / 12.50	PENNE ALLA DI-AVOLA Olives, piments, parmesan, câpres  9.75 / 12.50	BOWL VÉGAN betterave et baies des bois, myrtilles, blé pourpre, New roots, falafels better-...  9.75 / 12.50	PICCATA DE TOFU Sauce aigre-douce, Salade aux trois lentilles  9.75 / 12.50	LASAGNES DE LÉGUMES Bechamel aux champignons  9.75 / 12.50
Global	FILET DE TRUITE Sauce au citron, Tagliatelles, Epinards en branches  16.00 / 18.00	CARRÉ DE SANGLI-ER Sauce grand veneur, Chou rouge mariné, Marrons glacés, Spät-...  16.00 / 18.00	NAVARIN D'AGNEAU Polenta au mascarpone, Navets glacés  16.00 / 18.00	MÉDAILLON DE CERF Sauce grand veneur, Courgettes rôties, Purée de céleri, Poire...  16.00 / 18.00	

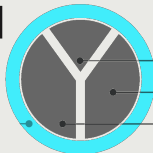
Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

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.