

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 22 au 26 juin 2026

Le menu est accompagné chaque jour d'une entrée et d'un dessert.

PROPOSITION 1 CHF 20.-

PROPOSITION 2 CHF 20.-

LUNDI

Émincé de cochon des prés (CH)
printanier
Mélange de cinq graines
Poivrons sautés

Émincé de quorn printanier
Mélange de cinq graines
Poivrons sautés

MARDI

Cocktail de crevettes (Vietnam)
et avocat, sauce cocktail
sur salade d'iceberg
Focaccia au basilic

Melon, pastèque et avocat
sur salade d'iceberg
Focaccia au basilic

MERCREDI

Brochette mixed grill (CH) (BR)
Beurre citron et fines herbes
Pommes grenailles
Tomate au four

Brochette de légumes
Beurre citron et fines herbes
Pommes grenailles
Tomate au four

JEUDI

Suprême de poulet jaune (FR)
au thym
Nouillettes
Jardinière de légumes d'été

Chèvre chaud
sur salade composée

VENDREDI

Roastbeef froid (CH)
Sauce tartare
Pommes frites et salade

Carpaccio de tomate
au vinaigre balsamique
aux copeaux de Parmesan
Pommes frites et salade

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Assiette norvégienne
(saumon et thon fumés, thon
mariné, truite et fera fumées,
cocktail de crevettes roses)
Toasts et beurre*



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (BR) / Pastificiolivieri Olivieri (PO). Les mets suivis d'un astérisque * ne rentrent pas « partiellement ou entièrement » dans les critères du label « fait maison ».
» Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label « fait maison ».
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez prendre contact avec les MSP de la cuisine.