








Plan de menus du 11. au 17. mai 2026

Bern Bümpliz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Pennes aux noix façon bolognaise et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Risotto vert de printemps avec petits pois bio, asperges vertes et brocolis, salade de radis à la ciboulette</p> <p>13.95</p>	<p>Gratin de quinoa et de chou -fleur avec lentilles, graines de grenade, baba ganoush et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Petit camembert au four au miel, purée de haricots de Soissons, chutney de rhubarbe et poireau sauté</p> <p>13.95</p>	<p>Tofu façon tonkatsu Tofu croustillant avec sauce japonaise Tonkatsu, riz pour sushis et mélange de haricots mungo et d'edamames</p> <p>13.95</p>	<p>Tortilla aux asperges avec pommes de terre, champignons de Paris, dip au séré aux fines herbes et salade du marché</p> <p>13.95</p>
 <p>Escalope de poulet avec sauce Café de Paris, gnocchis de semoule et peperonata</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût d'agneau à l'emmentalaise au safran, purée de pommes de terre aux fines herbes et carottes</p> <p>15.95</p>	<p>Steak de porc grillé avec beurre à l'ail, polenta à l'Appenzeller et betteraves rouges au four</p> <p>15.95</p>	<p>Saucisse au curry avec sauce au curry maison, frites et salade de chou au carvi</p> <p>15.95</p>	<p>Pavé de saumon grillé avec fregolas, olives, tomates séchées, salsa verte et salade du marché</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de poulet Stroganov avec Spätzlis à l'ail des ours et haricots coco aux oignons</p> <p>15.95</p>
 <p>Cannellonis aux épinards et à la ricotta</p> <p>9.95</p>	<p>Cannellonis aux épinards et à la ricotta</p> <p>9.95</p>	<p>Cannellonis aux épinards et à la ricotta</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir aux asperges Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu aux fines herbes 200g avec jambon et Cantadou, Verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Classic beef burger avec tomates, laitue romaine et ketchup Accompagnements au choix</p> <p>18.95</p>	<p>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p>19.95</p>	<p>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>
 <p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

Plan de menus du 11. au 17. mai 2026

Bern Bümpliz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>
 <p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>
 <p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>