

MENUS DE LA SEMAINE
PLAT DU JOUR
PLAT "MARAÎCHÈRE"

sur place / à emporter * CHF 18.50 / CHF 13.00
 potage ou entrée CHF 3.00
 dessert CHF 3.50

CHF 18.50 / CHF 13.00

* à emporter
 commande 48h à l'avance
 ou jusqu'à 10h30 le jour-même

lundi, 15 septembre 2025
 Filet de Bar (TR) poêlé
 Sauce vierge
 Gnocchi de maïs aux olives
 Epinards en branches

Curry d'aubergines
 Patate douce, pois-chiches, coco,
 Cajou, gingembre et coriandre
 Riz blanc

mardi, 16 septembre 2025
 Emincé de cerf aux aîlles (CZ)
 Spätzli au beurre
 Choux de Bruxelles étuvés

Risotto crémeux
 Chanterelles sautées, ciboulette
 Salade du marché

mercredi, 17 septembre 2025
 Saucisse aux choux IGP (CH)
 Papet vaudois

Croque-Monsieur végétarien
 Chèvre frais, roquette,
 Chutney de figues
 Salade du jour

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche
 Parmentier de confit de canard (FR)
 Saladine de saisons

jeudi, 18 septembre 2025
 Steak haché de veau (CH)
 Beurre café de Paris
 Orgetto
 Haricots verts à l'échalote

Pad Thaï, pâte de riz,
 Piment, cacahuètes, tofu fumé (CH),
 oignons fanes, haricots mango, sauce
 Soja, ail, carottes et coriandre

sur place / à emporter
 CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 19 septembre 2025
 Poulet rôti (CH)
 Jus lié
 Pommes de terre frites
 Julienne de légumes

Oeufs brouillés
 Paysanne de légumes et
 De pommes de terre
 Saladine de saison

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche
 Côtelettes d'agneau (IE)
 Jus réduit et bolets sautés
 Blé « Ebly » aux petits légumes
 Salade de rampon

samedi, 20 septembre 2025
 Risotto au citron et mascarpone
 Salade mesclun et
 Pignons de pin dorés

Oeufs brouillés
 Paysanne de légumes et
 De pommes de terre
 Saladine de saison

sur place / à emporter
 CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 21 septembre 2025
 Magret de canard (FR)
 Sauce poivre vert
 Pommes de terre Lyonnaise
 Demi tomate provençale

Oeufs brouillés
 Paysanne de légumes et
 De pommes de terre
 Saladine de saison

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières suisses.

à emporter Uniquement du lundi au vendredi, et hors jours fériés.

Commande à faire 48h à l'avance ou jusqu'à 10h30 le jour-même, directement auprès du restaurant.
 Retrait de la commande entre 11h45 - 13h30 au restaurant.

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise.

nos restaurants publics Nous vous accueillons avec plaisir dans nos restaurants publics - **Le Sorbier, Le Tournesol, Les Capucines** - en journée et pour le service de midi, 7 jours sur 7, ou à l'occasion d'un évènement privé.



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 15 au 21 septembre 2025

| | MIDI | SOIR |
|--|--|--|
| LUNDI <i>Viande Suisse</i> | Consommé aux dés de tomates Vol-au-vent garni Riz sauvage Tomates au thym Ananas frais au basilic | Potage aux légumes Bircher maison et fruits frais Plat de viande séchée et petits fromages Pain multi céréales |
| MARDI <i>Poulet Suisse</i> | Velouté de céleri Haut de cuisse de poulet aux olives Pommes sautées au curcuma Laitues braisées Tiramisu « maison » | Potage aux légumes Escalope de légumes et fromage Mini roesti poêlé Salade verte Mousse aux framboises |
| MERCREDI <i>Viande Suisse</i> | Crème aux petits pois Saucisse de veau rôtie Pommes de terre rissolées aux herbes Salade assortie Chou à la crème | Potage aux légumes Œufs béchamel et fromage râpé Cornettes au beurre Salade de batavia Blanc manger au chocolat |
| JEUDI <i>Poisson</i> <i>Atlantique</i> <i>Nord-Est</i> | Potage aux lentilles Filet de lieu noir poché au vin blanc Quinoa Pois croquants étuvés Glaces et sorbets assortis | Potage aux légumes Nasi goreng Salade iceberg mimosa Salade de carottes aux graines tournesol Crème dessert |
| VENDREDI <i>Bœuf Suisse</i> | Velouté de brocolis Emincé de bœuf sauce aux aïelles Frisettes au beurre Choux-raves persillés Roulade au citron | Potage aux légumes Tomme panée poêlée Risotto aux céréales Salade pommée et radis Coupe au fromage blanc et fruits frais |
| SAMEDI | Potage florentine Haricots rouges à la sauce tomate Boulgour aux raisins secs Légumes d'été Mousse caotina | Potage aux légumes Crêpes lard fromage poireaux Salade verte et maïs Salade de betteraves crues Macédoine de poires |
| DIMANCHE <i>Porc Suisse</i> | Consommé aux petits pâtes Escalope de porc au citron Gratin savoyard au gruyère Choux de Bruxelles à l'ail Beignets aux pommes sauce vanille | Potage aux légumes Café complet et crudités Pommes vapeurs persillées Corbeille de fruits frais |