



Chemin des Bossons 42 1018 Lausanne 021 512 33 55

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, 20 octobre 2025	Mousseline de poisson (IS/NO) Sauce au vin blanc Riz créole Epinards en branches étuvés	Quiche au fromage Et légumes Salade de rampon et Julienne de céleri	
mardl, 21 octobre 2025	Saucisse de porc à rôtir (CH) Sauce aux oignons confits Pommes de terre mousselines Haricots verts au beurre	Falafels* libanais Sauce yoghourt et menthe Houmous de betterave*, pain pita Carottes à la coriandre	PROPOSITION DU CHEF
mercredi, 22 octobre 2025	Pot au feu* Sauce Ravigote Pommes de terre nature Carotte, chou frisé et poireau	Salade de chèvre chaud miel et noix Pain aux fruits toasté	du lundi au dimanche Ragoût de d'agneau (IE) Couscous d'automne avec épinards branches, canneberges séchées et douces
jeudi, 23 octobre 2025	Broche du jour	Lasagne Aux légumes confits Salade d'endives et noisettes	sur place / à emporter CHF 22.50 / CHF 15.00
vendredi, 24 octobre 2025	Filet de poulet (CH) Jus à l'estragon Fusilli au beurre Fenouil à la tomate	Raviolis*ricotta Sauce crème à la sauge Salade mêlée	BROCHE DE SAISON du lundi au dimanche Poitrine de porc (CH) à la broche Sauce barbecue Rösti croquette* Jardinière de légumes
samedl, 25 octobre 2025	Risotto aux champignons Copeaux de Grana Padano Salade de trévise et batavia, julienne de tofu (CH) fumé	Raviolis*ricotta Sauce crème à la sauge Salade mêlée	sur place / à emporter CHF 20.50 / CHF 14.00
dimanche, 26 octobre 2025	Epaule de veau glacée (CH) Jus réduit Pommes de terre Dauphine	Raviolis*ricotta Sauce crème à la sauge Salade mêlée	

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.

Chou de Bruxelles

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.