

# Site des Bossions

 RESTAURANT  
LE SORBIER  
Chemin des Bossions 42  
1018 Lausanne  
021 512 33 55

## MENUS DE LA SEMAINE

### PLAT DU JOUR

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

### PLAT "MARAÎCHÈRE"

CHF 18.50 / CHF 13.00

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

lundi, 8 décembre 2025  
 Blanquette de dinde  
 A l'ancienne (CH)  
 Blé pourpre pilaf  
 Jardinière de légumes

Club-Sandwich avec mayonnaise  
 Mangue, curry, tomate, roquette  
 Oeuf dur, avocat, salade batavia  
 Pommes de terre allumette

mardi, 9 décembre 2025  
 Saucisse de porc à rôtir (CH)  
 Moutarde  
 Potée de lentilles aux petits légumes

Bowl oriental (falafels de pois  
 Chiches, avocat, salade, yoghourt  
 Grecque, concombre, couscous)  
 Grenade, demi-pita grillé

mercredi, 10 décembre 2025  
 Dos d'Aiglefin (IS),  
 Sur lit de fondue de poireaux  
 Sauce citron  
 Pommes de terre nature

Curry épicé à l'ananas  
 (Ananas, pois chiche, pak choy,  
 Champignons noirs, coco, petits  
 Pois, carottes, riz parfumé

jeudi, 11 décembre 2025  
 Steak haché de boeuf (CH)  
 Sauce au poivre vert  
 Gnocchi à la romaine  
 Dés de carottes

Penne au pistou  
 Réduction balsamique  
 Pignons torréfiés, Grana Padano  
 Salade iceberg

### PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Crevettes (AR) sauvages grillées  
 Au fenouil  
 Et aux oignons nouveaux  
 Riz vénéré

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

### BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de cuisse de dinde (FR),  
 Forestière, jus réduit  
 Nouillette au beurre  
 Courge confite

sur place / à emporter

CHF 20.50 / CHF 14.00

vendredi, 12 décembre 2025  
 Jambon à l'os (CH)  
 Sauce Madère  
 Gratin dauphinois  
 Haricots verts secs

Lasagne forestière  
 (Bolets, champignons de Paris  
 Et pleurotes)  
 Salade mélée

samedi, 13 décembre 2025  
 Tagliatelle à la crème d'aneth et  
 Julienne de saumon fumé (NO)  
 Salade de rampon

Lasagne forestière  
 (Bolets, champignons de Paris  
 Et pleurotes)  
 Salade mélée

dimanche, 14 décembre 2025  
 Filet de poulet au citron (CH)  
 Jus réduit  
 Pommes de terre frites  
 Brocoli vapeur

Lasagne forestière  
 (Bolets, champignons de Paris  
 Et pleurotes)  
 Salade mélée

**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](http://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 événement privé.

# Site des Plaines - du Loup



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine  
Du 08 au 14 décembre 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI	Velouté aux épinards Falafel sauce tomate Riz sauvage aux noisettes Salade mélée vinaigrette Panna cotta aux baies de bois	Potage aux légumes Œufs en cocotte légumes gruyère Pommes rissolées Salade verte Mousse aux abricots
MARDI <i>Bœuf Suisse</i>	Potage aux oignons Joue de bœuf braisé à la bière Papillons au beurre Petits pois étuvés Tartelette aux vermicelles	Potage aux légumes Plats de fromages Gratin courge pommes de terre gruyère Salade d'envides et radis rouges Salade de kiwi et raisins
MERCREDI <i>Poulet Suisse</i>	Potage aux lentilles corail Cuisse de poulet farcie aux épinards Pommes duchesse Laitues poêlées aux échalotes Tarte aux pommes	Potage aux légumes Saucisse de vienne en pâte feuilleté Salade de batavia mimosa Salade de maïs Flan Tam Tam à la vanille
JEUDI <i>Turquie</i>	Consommé aux dés de tomates Mélange de poisson de mer poché Quinoa aux légumes Fenouils étuvés à la tomate Clémentine	Potage aux légumes Paella végétarienne aux haricots rouges Salade assortie  Yogourts aux framboises
VENDREDI <i>Porc Suisse</i>	Crème de carottes au curry Spaghetti à la carbonara Parmesan et gruyère râpé Salade mélée Coupe fromage blanc et fruits frais	Potage aux légumes Roesti au fromage et tomate Salade verte Salade de céleri aux noix Crème à la vanille
SAMEDI <i>Veau Suisse</i>	Velouté aux brocolis Goulache de veau à la crème viennoise Pommes purée Choux de Bruxelles à l'ail Crème au chocolat	Potage aux légumes Riz pilaf à la tomate et au tofu Salade pommée Salade de radis blancs Coupe chantilly au caramel
DIMANCHE <i>Porc Suisse</i>	Crème aux petits pois Rôti de porc Suédois Pommes de terre rissolées aux herbes Choix de légumes en rosette Mousse cappuccino	Potage aux légumes Café complet et salade verte Pommes persillées Corbeille de fruits frais