

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, 4 mai 2026	Rôti de porc (CH), basse température Sauce aux champignons Grafin Dauphinois Méli-mélo de légumes de saison	Saladine de tomates et burrata Bouquet de salade lollo Pignons de pin torréfiés, basilic frit Focaccia tiède
mardi, 5 mai 2026	Filet de lieu noir (IS) au four Coulis de poivrons rouges Riz pilaf Bâtonnière de légumes étuvés	Tartine de pain aux fruits Mousse de chèvre et légumes grillés Saladine
mercredi, 6 mai 2026	Sauté de boeuf aux olives (CH) Polenta bramata Epinards en feuilles sautés à l'ail	Bami goreng aux légumes (avec oeuf au plat et noix de cajou)
jeudi, 7 mai 2026	Poitrine de dinde rôtie (CH) Sauce bigarade Gaufres de rösti* Emincé de fenouil étuvé tomate	Quiche maison à l'Etivaz AOP Salade garnie Avec lollo, radis blanc, betterave carottes jaunes
vendredi, 8 mai 2026	Tajine d'agneau (IE) Semoule de couscous Aux petits légumes	Kebab végétarien, falafels* Sauce yoghourt épicée à la coriandre et salade croquante Taboulé libanais
samedi, 9 mai 2026	Cannelloni* ricotta-épinards gratinés Salade d'avocat à l'échalote	Kebab végétarien, falafels* Sauce yoghourt épicée à la coriandre et salade croquante Taboulé libanais
dimanche, 10 mai 2026	Filet mignon de porc (CH) Sauce aux morilles Pommes de terre Williams Demi-tomate aux herbes	Kebab végétarien, falafels* Sauce yoghourt épicée à la coriandre et salade croquante Taboulé libanais

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Carpaccio de bœuf (CH)
Vinaigrette aux agrumes
Roquette, copeaux de Grana Padano
Pommes frites

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de porc (CH)
Jus au thym
Quartier de pommes de terre épicées
Salade de saison

sur place / à emporter
CHF 20.50 / CHF 14.00

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 événement privé.



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 04 au 10 mai 2026

MIDI

SOIR

LUNDI

Poulet Suisse

Crème de céleri
Emincé de poulet au curry
Riz créole et fruits frais
Salade mêlée
Compote de rhubarbe et fraises

Potage aux légumes
Spaghetti à la napolitaine
Parmesan et gruyère
Salade pommée
Mousse à la mangue

MARDI

Turquie

Crème de concombre
Méli-mélo de poisson et crevettes
Pommes ciboulette
Légumes grillés
Petits pots à la lavande

Potage aux légumes
Œufs béchamel et gruyère râpé
Mini pommes rissolées
Salade verte et betteraves
Flan au chocolat

MERCREDI

Bœuf Suisse

Potage au cerfeuil
Steak de bœuf haché sauce aux poivrons
Boullgour aux raisins secs
Pois mange tout aux échalotes
Bavarois à la noix de coco

Potage aux légumes
Chili con tofu et légumes
Riz créole
Salade iceberg
Crème straciatella

JEUDI

Crème au pois vert
Raviolis tomates mozzarella
Fromage râpé
Salade assortie mimosa
Glaces et sorbets assortis

Potage aux légumes
Ramequin au fromage
Salade de batavia
Salade de céleri
Yogourt aux fraises

VENDREDI

Porc Suisse

Crème de choux fleurs
Escalope de porc au citron
Pommes de terre rissolées au paprika
Purée de carottes
Clafoutis aux cerises

Potage aux légumes
Plat de gruyère
Potée de patate douce aux lentilles
Salade de saison
Blanc battu à la cannelle

SAMEDI

Veau Suisse

Velouté de veau
Langue de veau sauce aux câpres
Quinoa aux tomates et carottes
Haricots verts aux oignons rouges
Mousse caotina blanc

Potage aux légumes
Poêlée de spaetzli aux légumes et gruyère
Salade verte
Salade de concombre à l'aneth
Danette à la vanille

DIMANCHE

Pintade France

Menu de la fête des mères

Potage aux légumes
Café complet et fruits frais
Pommes vapeur persillées
Salade mêlée

Dimanche 10.05.2026

Menu de la fête des mères

Entrée

Velouté de panais aux noisettes

Plat Principal

Suprême de pintade sauce au miel et citron

Pommes de terre duchesse

Panier de légumes du marché

Dessert

Moelleux aux chocolat et crème pistache

