

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, 11 mai 2026

Ragoût de lapin (HU)
A la moutarde en grains
Polenta bramata
Romanesco

Cannelloni*
Epinards et ricotta
Salade de saison

mardi, 12 mai 2026

Cou de porc rôti aux abricots (CH)
Jus lié
Flageolets à la tomate
Carottes étuvées

Curry de carottes, courgettes,
Pois-chiches, patates douces
Riz parfumé, raita de
Concombre et chips de papadam*

mercredi, 13 mai 2026

Hachis Parmentier
Avec boeuf haché (CH)
Salade Coleslaw

Gnocchi* de pommes de terre
A la sauge gratinés
Saladine de printemps, sérac
Aux poivres et amandes

jeudi, 14 mai 2026

Paupiette de poulet pastrami (CH)
Ail des ours, jus lié
Tagliatelles vertes
Dés de navets au curcuma

Courgette ronde farcie d'une fine
Ratatouille et oeuf poché
Coulis de tomate
Blé «Ebly»

vendredi, 15 mai 2026

Dos d'aiglefin au four (FAO27/IS)
Sauce vin blanc à la citronnelle
Blé pourpre
Ratatouille

Quiche aux légumes confits
Crumble de Grana Padano
Salade croquante
De jeunes pousses

samedi, 16 mai 2026

Risotto aux asperges vertes et
Chiffonnade de jambon cru (CH)
Grana Padano râpé

Quiche aux légumes confits
Crumble de Grana Padano
Salade croquante
De jeunes pousses

dimanche, 17 mai 2026

Rôti d'épaule de veau (CH)
Jus à la sauge
Frites de patates douces
Haricots verts aux échalotes

Quiche aux légumes confits
Crumble de Grana Padano
Salade croquante
De jeunes pousses

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Filet de Dorade (TR)
Sauce vierge
Aux oignons de printemps
Garniture du jour

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Noix pâtissière de veau (CH)
Jus réduit
Pommes de terre confite
Pointes d'asperges

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 11 au 17 mai 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
Poulet suisse

Velouté aux brocolis
Brochette de poulet à la provençale
Pommes de terre sautées à l'ail
Salade assortie
Salade de fraises et litchis

Potage aux légumes
Omelette au fromage
Mini roesti poêlé
Salade verte
Panna Cotta

MARDI

Crème d'avoine
Haricots borlotti à la tomate et fenouil
Riz basmati au basilic
Bouquets de romanesco
Tartelette au citron

Potage aux légumes
Quiche à la vaudoise
Salade iceberg
Salade de maïs
Flan carmel maison

MERCREDI
Turquie

Crème de millet
Filet de loup de mer meunière
Pommes grenailles au thym
Laitues ménagère
Coupe maison

Potage aux légumes
Gnocchi à la méditerranéen et parmesan
Salade de tomate
Salade batavia mimosa
Yogourt aux noisettes

JEUDI
Bœuf Suisse

Consommé julienne
Emincé de bœuf à la forestière
Nouille au beurre
Maïs aux poivrons
Coupe au fromage blanc et fruits rouges

Potage légumes
Hachi parmentier aux lentilles parmesan
Salade pommée vinaigrette
Radis rouges râpés
Blanc-manger au chocolat

VENDREDI
Porc Suisse

Crème andalouse
Epaule de porc sauce au romarin
Quinoa aux légumes
Mélange de légumes printanier
Tarte aux fruits

Potage aux légumes
Raviolis à la raclette
Gruyère râpé
Salade mêlée vinaigrette
Mousse aux framboises

SAMEDI
Canard France

Velouté de cresson
Emincé de canard à l'orange
Polenta au parmesan
Rosettes de brocolis au beurre
Gâteau au fromage blanc

Potage aux légumes
Gratin de pommes de terre légumes feta
Salade assortie
Salade d'endives aux noix de pécan
Mousse limette

DIMANCHE
Bœuf Suisse

Consommé aux dés de tomates
Boulettes de bœuf aux fines herbes
Pommes mousseline
Salsifis et petits pois à l'ail
Flan pâtissier au café

Potage aux légumes
Café complet et salade
Pommes nature
Corbeille de fruits frais