

MENUS DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR

PLAT "MARAÎCHÈRE"

sur place / à emporter * CHF 18.50 / CHF 13.00
polage 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, 8 Juin 2026

Rôti d'épaule de veau (CH)
Sauce marchand de vin
Tagliatelles à l'épeautre
Julienne de laitue braisée

Bruschetta de tomates, basilic
Et fromage de chèvre
Salade composée

mardi, 9 Juin 2026

Schublig grillé (CH)
Jus aux herbes
Ecrasée de pommes de terre
Carottes Vichy

Tartare de légumes croquants
Sauce aigre douce
Focaccia au romarin
Salade de pois-chiches

mercredi, 10 Juin 2026

Filet de truite au four (IT)
Sauce choron
Pommes de terre nature
Courgettes sautées

Bami goreng aux légumes
Avec œuf au plat
Et noix de cajou

jeudi, 11 Juin 2026

Boulettes de bœuf (CH), crème
Acidulée à la menthe et paprika
Boulghour piquant
Poêlée de légumes grillés

Lasagne*
Aux légumes confits
Et ricotta
Salade de roquette et radis

vendredi, 12 Juin 2026

Cordon bleu de haut de cuisse
De poulet (CH) quartier de citron
Et jus lié, frites de
Pommes de terre, romanesco

Salade d'antipasti
Avec aubergines, courgettes
Et olives, mozzarella
Ficelle du boulanger

samedi, 13 Juin 2026

Cannelloni*
Ricotta-épinards gratinés
Salade mexicaine

Salade d'antipasti
Avec aubergines, courgettes
Et olives, mozzarella
Ficelle du boulanger

dimanche, 14 Juin 2026

Jambon à l'os (CH)
Sauce au Porto
Gratin dauphinois
Asperges vertes

Salade d'antipasti
Avec aubergines, courgettes
Et olives, mozzarella
Ficelle du boulanger

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Moules de Bouchof (FR)
Au lait de coco, julienne de carottes et
Frites de pommes de terre
Salade de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Picanha épicée (CH)
Jus réduits
Riz
Haricots noirs mijotés

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 8 au 14 juin 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
Porc Suisse

Potage au cerfeuil
Tranche de porc à la crème
Pommes purée
Choux fleurs à la polonaise
Coupe de fraises chantilly

Potage aux légumes
Œufs brouillés aux champignons
Cornettes au beurre
Salade mêlée
Mousse yoghourt framboise

MARDI
Porc Suisse

Potage aux flocons d'avoine
Saucisson vaudois
Lentilles au petits légumes
Salsifis au curcuma
Crème vanille

Potage aux légumes
Cevapcici grillés
Mini pommes rissolées
Salade de batavia
Blanc battu aux fraises

MERCREDI
*Crevettes
Equateur*

Consommé aux œufs
Beignets de crevettes sauce calypso
Riz cantonais
Choix de légumes gourmet
Boules de glace

Potage aux légumes
Curry de p.de terre carotte pois chiche
Salade iceberg
Salade de courgettes vinaigrette
Yogourt au caramel

JEUDI
Agneau Hongrie

Velouté de tomate
Boulettes d'agneau à la marocaine
Semoule de couscous
Légumes cuits au bouillon
Pommes au four gourmandes

Potage aux légumes
Cannelloni ricotta et épinards
Salade pommée
Radis rouges râpés
Mousse au citron

VENDREDI
*Dinde
France*

Potage à l'orge perlé
spaghettis aux champignons de Paris
Parmesan et gruyère
Salade assortie mimosa
Pastel de nata

Potage aux légumes
Tranche de dinde fumée
Salade de pommes de terre aux herbes
Salade verte et julienne de tofu
Salade de fruit

SAMEDI
Veau Suisse

Velouté Parmentier
Steak de veau haché au poivre vert
Blé tendre
Mélange de légumes sautés
Flan pâtissier

Potage aux légumes
Gratin de choux fleurs p.de terre gruyère
Salade verte
Salade de betteraves rouges
Coupe chantilly au chocolat

DIMANCHE
Poulet Suisse

Crème de champignons
Poitrine de poulet sauce suprême
Pommes sautées
Asperges vertes
Tranche glacée

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