

Site des Bossons



RESTAURANT
LE SORBIER
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, 22 juin 2026

Emincé de bœuf au romarin (CH)
Fusilli au beurre
Petits pois à la française

Burger buns au pesto
Galette de quinoa*, pois-chiches et
Chili, guacamole, sauce au
Yoghourt Grecque, crudités

mardi, 23 juin 2026

Filet de Bar sauté (TR)
Sauce vierge
Pommes de terre persillées
Courgettes sautées

Gnocchi* à la sorrentina
Avec tomate, mozzarella et basilic
Salade de roquette
Et amandes rôties

mercredi, 24 juin 2026

Tajine de lapin aux fruits secs
Boulghour piquant
Emincé de fenouil au curcuma

Linguine all' arrabiata
Basilic
Grana padano
Salade mêlée

jeudi, 25 juin 2026

Lasagne al forno (bœuf CH)
Salade de carottes
A la ciboulette

Tartine à la Grecque
Houmous, grenade, avocat,
Poivrons confits, menthe poivrée
Shot de pastèque

vendredi, 26 juin 2026

Chipolata de porc (CH)
Sauce moutarde à l'ancienne
Pommes de terre sautées
Jardinière de légumes

Salade de chèvre chaud
Sur toast de pain
aux graines, miel, noix

samedi, 27 juin 2026

Gnocchi* à la ratatouille
Gratinés mozzarella

Salade de chèvre chaud
Sur toast de pain
aux graines, miel, noix

dimanche, 28 juin 2026

Rôti d'épaule de veau (CH)
Jus lié
Tagliatelles à l'huile d'olive
Asperges vertes

Salade de chèvre chaud
Sur toast de pain
aux graines, miel, noix

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Tartare de saumon frais et fumé (NO)
Sauce aneth
Toast
Frites

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de porc (CH)
Sauce abricots
Pommes de terre fondantes
Tomates aux herbes

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 évènement privé.



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 22 au 28 juin 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
Poisson
Iles Féroé

Crème aux pois jaunes
Filet de saumon poché sauce à l'aneth
Pommes nature
Epinards hachés aux échalotes
Génoise aux fruits exotique

Potage aux légumes
Œufs cuits durs
Min pommes rissolées
Salade pommée vinaigrette
Mousse au cassis

MARDI

Velouté aux brocolis
Lentilles corail à la provençale
Boulgour pilaf
Salade mêlée
Fraises au sucre

Potage aux légumes
Spaghetti tofu légumes haricots rouges
Gruyère râpé
Salade verte et croûtons
Choix d'yogourts

MERCREDI

Poulet Suisse

Consommé au sherry
Emincé de poulet aux champignons
Riz basmati au basilic
Pois croquants aux échalotes
Séré et fruits frais

Potage aux légumes
Galette de légumes et fromage
Semoule de maïs doré à la poêle
Salade assortie mimosa
Crème au chocolat

JEUDI

Porc Suisse

Velouté de carottes et céleri
Tranche panée de porc
Pommes duchesse
Carottes et col-raves sautées au beurre
Strudel aux pommes crème vanille

Potage aux légumes
Tranche de carottes au sarrasin
Cornettes au beurre
Salade de courgettes vinaigrette
Crème dessert caramel

VENDREDI

Porc Suisse

Crème à la semoule persillée
Escargots de saucisse porc grillé
Pommes purée
Mélange de légumes sautés
Fruits de saison

Potage aux légumes
Ramequin au fromage
Salade de betteraves crues
Salade de batavia
Flan Tma Tam à choix

SAMEDI

Agneau Hongrie

Velouté de légumes
Ragoût d'agneau aux pruneaux
Pommes château au paprika
Fenouils braisés
Chou à la crème

Potage aux légumes
Tommes panées poêlées
Blé Ebly
Salade iceberg
Danette à la vanille

DIMANCHE

Poulet Suisse

Consommé aux dés de tomates
Cuisse de poulet au thym
Pommes noisette
Petits pois et cœurs d'artichauts
Gâteau à la ricotta

Potage aux légumes
Café complet et crudités
Pommes ciboulette
Corbeille de fruits