

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, 1 Juin 2026	Cou de porc rôti (CH) Jus lié Gnocchis sautés Demi tomate grillée	Mafé végétarien, carottes Aubergine, courgette et lentilles corail Banane plantain au four Riz blanc
--------------------	--	---

mardi, 2 Juin 2026	Sauté de bœuf au sésame (CH) Riz rouge de camarque Bettes à tondre étuvées	Crumble de tomate, courgette Et ricotta pimentée Salade de saison
--------------------	--	---

mercredi, 3 Juin 2026	Tacchino tonnato Poirine de dinde froide (FR) et Sauce au thon (VN/MSC) Frites et salade d'asperges vertes	Eventail de melon Salade de quinoa au basilic et Fromage de chèvre poivré
-----------------------	---	---

jeudi, 4 Juin 2026	Rôti haché de veau (CH) Jus au thym Nouilles au beurre Rosettes de brocoli	Burger de betterave* et provolone Pain aux graines Salade, tomate et mayonnaise Frites
--------------------	---	---

vendredi, 5 Juin 2026	Jalousie au saumon (NO) et légumes Sauce à l'oseille Pommes de terre purée Carottes étuvées	Salade du terroir vaudois Salade de pommes de terre sur lit de Poireaux en vinaigrette Tomme vaudoise
-----------------------	--	--

samedi, 6 Juin 2026	Lasagne aux légumes Houmous et Chiffonade de laitue	Salade du terroir vaudois Salade de pommes de terre sur lit de Poireaux en vinaigrette Tomme vaudoise
---------------------	---	--

dimanche, 7 Juin 2026	Ballotine de pintade au thym et Lard (CH), jus lié Polenta bramata Haricots verts au beurre	Salade du terroir vaudois Salade de pommes de terre sur lit de Poireaux en vinaigrette Tomme vaudoise
-----------------------	--	--

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche
Cabillaud au four (IS/MSC)
Compotée de figues
Blé « Ebly » aux petits légumes
Salade de tomate

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche
Epaule d'agneau (IE)
Jus réduit
Frites
Courgettes sautées

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 01 au 7 juin 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI <i>Lapin Hongrie</i>	Consommé aux vermicelles Roti de lapin aux pruneaux Pommes noisette Salade assortie Banane au fraises	Potage aux légumes Samossa aux légumes Riz basmati au basilic Salade verte Yogourts assortis
MARDI <i>Porc Suisse</i>	Velouté de veau persillé Rôti de porc aux abricots Nouilles au beurre Choux de Bruxelles à l'ail Mousse framboise	Potage aux légumes Croissants au jambon Salade de batavia mimosa Salade de betterave crue Bâton aux noisettes
MERCREDI <i>Porc Suisse</i>	Crème de laitues Jambon de campagne rôti Pommes de terre rissolées Haricots verts aux échalotes Mini Nordica	Potage aux légumes Assiette de mortadelle et fromage Mini roesti poêlé Salade de carottes aux graines de courge Blanc battu à la cannelle
JEUDI <i>Bœuf Suisse</i>	Potage aux lentilles corail Emincé de bœuf Hongrois Boullgour aux raisins secs Tomate au thym Profiteroles à la vanille	Potage aux légumes Arroz chauffa (riz à la mode chinoise) Salade mêlée mimosa Salade de batavia Panna cotta aux baies des bois
VENDREDI	Crème aux petits pois Filet de lieu pané sauce tartare Pommes nature Salade de crudités Roulade à la confiture	Potage aux légumes Haricots borlotti aux légumes Blé Ebly Salade verte et betteraves Blanc battu compote de pruneaux
SAMEDI <i>Bœuf suisse</i> <i>Poulet Suisse</i> <i>Porc suisse</i>	Fête de l'été Buffet d'entrées Grillades Salades diverse Choix de desserts	Potage aux légumes Raviolis à la tomate Salade batavia mimosa Salade de céleri Danette à choix
DIMANCHE <i>Veau Suisse</i>	Consommé aux croûtons Blanquette de veau aux citrons verts Riz noir au beurre Bouquet de légumes Tranche de séré aux fraises	Potage aux légumes Café complet et fruits frais Pommes vapeur Salade assortie