



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, 3 août 2026

Spaghetti alla carbonara (CH)
Avec pancetta et lardons (CH)
Grana padano râpé
Salade feuille de chêne

Cheesecake au chèvre et
Courgettes confites, petit bol de
Lollo verte, vinaigrette balsamique

mardi, 4 août 2026

Roastbeef froid (CH)
Sauce tartare allégée
Salade de pommes de terre
Et crudités assorties

Lasagne végétarienne
Salade batavia et trévis
Graines de sésame rôties

mercredi, 5 août 2026

Haut de cuisse de poulet (CH) tandoori
Avec yoghourt, coriandre et curcuma
Riz basmati
Chou-chinois sauté

Soupe froide à l'avocat et lait de coco
Pancakes de pois-chiches à la fête
Méli-mélo de crudités
Pain aux fruits secs

jeudi, 6 août 2026

Steak haché de porc sauté (CH)
Beurre au piment d'Espelette
Orgetto
Aubergines sautées

Tomme vaudoise panée
Aux noisettes
Salade à tondre
Vinaigrette à l'ancienne

vendredi, 7 août 2026

Dos de lieu noir (IS/MS)
Sauce vin blanc, pommes
De terre rissolées, fenouil
Confit, tapenade d'olives vertes

Omelette au Gruyère AOP
et fines herbes
Salade verte et croûtons

samedi, 8 août 2026

Salade de tomates et
Mozzarella au basilic
Réduction de balsamique
Bruschetta à l'ail

Omelette au Gruyère AOP
et fines herbes
Salade verte et croûtons

dimanche, 9 août 2026

Emincé de veau
A la Zürichoise (CH)
Gnocchi de pommes de terre*
Haricots verts au beurre

Omelette au Gruyère AOP
et fines herbes
Salade verte et croûtons

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Poulet (CH) émincé sauté à
Thaïlandaise, légumes, pousses
De soja et cacahuètes
Riz parfumé à la citronnelle

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Poulet rôti (CH) à la provençale
Pommes de gaufrette*
Salade mêlée

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 03 au 9 août 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI <i>Veau Suisse</i>	Crème aux petits pois Sauté de veau au chorizo Riz basmati au basilic Macédoine de carottes et col-raves Pêche ou kiwi	Potage aux légumes Petites saucisses grillées Mini pommes rissolées Salade assortie Yogourt aux myrtilles
MARDI	Crème de céleris Tagliatelles aux deux saumons Fromage râpé Salade mêlée Flan noix de coco	Potage aux légumes Salade Alsacienne Salade verte Boule de Berlin
MERCREDI <i>Porc Suisse</i>	Crème de laitues Jambon à la russe Pommes boulangère Fenouils étuvés à la tomate Génoise aux fruits	Potage aux légumes Plat de fromage Pommes de terre en robe des champs Salade de batavia Mousse aux abricots
JEUDI <i>Porc Suisse</i>	Velouté de carottes et céleris Curry de légumes pois chiche lait coco Riz sauvage aux noisettes Pudding au pain	Potage aux légumes Parmentier au thon tomate gruyère râpé Salade mêlée vinaigrette Blanc-manger aux framboises
VENDREDI <i>Bœuf Suisse</i>	Jus d'orange Tomates farcies à la bolognaise Quinoa Epinards hachés aux échalotes Choix de sorbet	Potage aux légumes Spaghetti aux légumes tofu haricot rouge Parmesan et gruyère Salade assortie mimosa Panna cotta au coulis de fraises
SAMEDI <i>Dinde Hongrie</i>	Consommé au sherry Ragoût de dinde à la moutarde Pommes sautées au curcuma Légumes grillés Gâteau à la ricotta et au miel	Potage aux légumes Gratin lentilles patate douce mozzarella Salade verte betteraves Salade de maïs Coupe chantilly au chocolat
DIMANCHE <i>Porc Suisse</i>	Potage à l'orge perlé Rôti de porc vigneron Pommes fondantes Haricots aux oignons rouges Coulant au chocolat crème vanille	Potage aux légumes Café complet et salade Pommes nature Corbeille de fruits frais

Pain suisse