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	CHF 18.50 / CHF 13.00
potage ou entrée	CHF 3.00	
dessert	CHF 3.50	
lundi, 9 novembre 2026	Dos de cabillaud vapeur (IS) Coulis de poivrons rouges Riz pilaf Paysanne de légumes	Quiche aux légumes et Gruyère (AOP) Salade de rampon et Julienne de céleri
mardi, 10 novembre 2026	Choucroute garnie, saucisse de Vienne, lard salé, filet de porc fumé et saucisson (CH) Pommes de terre nature	Bruschetta aux dés de courge sautés Chèvre émietté, sirop d'érable et Noix de pécan Salade de saison
mercredi, 11 novembre 2026	Civet de sanglier aux airelles (AT) Spätzli dorés Dés de courges	Lasagne végétarienne aux légumes confits Coulis de légumes Salade de lentilles vertes
jeudi, 12 novembre 2026	Poulet rôti (CH) au romarin Jus rôti corsé Pommes de terre frites Dés de panais persillés	Falafels* libanais, sauce yoghourt Concombre, houmous de Betterave*, carotte à la coriandre Oignon violet, salade et pain pita*
vendredi, 13 novembre 2026	Rôti haché de boeuf (CH) Sauce aux trois poivres Blé pourpre Courgettes sautées	Omelette au Gruyère (AOP) Grande salade du marché Pain aux graines de courge
samedi, 14 novembre 2026	Tortellini au saumon fumé (NO) Sauce à la crème d'aneth Salade mêlée	Omelette au Gruyère (AOP) Grande salade du marché Pain aux graines de courge
dimanche, 15 novembre 2026	Rôti d'épaule de veau (CH) Jus lié Galettes de rösti Côtes de bettes tomatées	Omelette au Gruyère (AOP) Grande salade du marché Pain aux graines de courge

* à emporter
commande 48h à l'avance
ou jusqu'à 10h30 le jour-même

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Ragoût de boeuf (CH) bourguignon
Tagliatelle au beurre
Carottes entières confites
Au miel et noisettes

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Gigot d'agneau (IE),
Jus réduit
Riz aux petits légumes
Courge confite

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.

Site Plaines-du-Loup

Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 09 au 15 novembre 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI *Veau Suisse*	Crème à la courge Saucisse de veau grillée Boulgour pilaf Symphonie de légumes sautés Coupe fromage blanc et fruits rouges	Potage aux légumes Gnocchi à la méditerranéen et parmesan Salade de batavia mimosa Salade de concombre à l'aneth Mousse pommes cannelle
MARDI	Velouté de poireaux Lentilles corail à la provençale Œufs cuits durs Brocolis aux pistaches Tartelette aux fruits	Potage aux légumes Quiche au fromage Salade verte Salade de maïs Yogourt au moka
MERCREDI *Poulet Suisse*	Consommé aux croûtons Poulet rôti sauce aux olives Pommes grenailles au thym Carottes Vichy glacées Diplomate Chantilly	Potage aux légumes Rouleaux de printemps aux légumes Salade de riz aux poivrons et maïs Salade pommée Flan Tam Tam à la vanille
JEUDI *Kazakhstan*	Potage à l'orge perlé Sandre meunière Pommes vapeur persillées Courgettes sautées à l'ail Pot de crème pistache	Potage aux légumes Plat de gruyère Papillons au beurre Salade de céleri et ananas Séré à la cannelle
VENDREDI *Bœuf Suisse*	Velouté d'épinards Ragoût de bœuf aux cèpes Riz à la tomate Fenouil gratiné au gruyère Mini Nordica à la vanille	Potage aux légumes Ravioli à l'ail des ours Fromage rapé Salade verte et radis rouges Coupe chantilly au chocolat
SAMEDI *Bœuf Suisse*	Velouté andalouse Steak haché de bœuf sauce à l'ail Nouilles au beurre Mélange de légumes Mousse à l'orange	Potage aux légumes Gratin de choux fleurs p.d.terre gruyère Salade verte Salade de carottes Compote d'abricots et séré
DIMANCHE *Cerf France*	Consommé au sherry Civet de cerf façon Grand-mère Spätzle au beurre Choux de Bruxelles sautés Macédoine de poires	Potage aux légumes Café complet et salade Pommes ciboulette Corbeille de fruits