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, 2 novembre 2026	Sauté de canard (FR) à l'orange Gnocchi de maïs Feuilles d'épinards	Curry jaune de patates douces, Pois-chiches, riz, Noix de cajou,coriandre Banane plantain
mardi, 3 novembre 2026	Filet de truite (CH) meunière Sauce vin blanc Pommes de terre nature Rosettes de brocoli	Velouté de céleri-pomme Bruschetta au fromage de chèvre frais Poêlée de champignons
mercredi, 4 novembre 2026	Goulasch de boeuf (CH) hongroise Tagliatelle vertes Radis bière en bâtonnets étuvés	Tacos végétarien, salade verte Mijoté de haricots rouges, purée D'avocat, yoghourt, Gruyère râpé Smoothie carotte-orange et ananas
jeudi, 5 novembre 2026	Atriaux braisés (CH) Sauce liée Pommes de terre mousseline Dés de carottes étuvés	Salade de quinoa au pomélo et féta Brunoise de petits légumes étuvés Pousses d'épinards, Vinaigrette aux agrumes
vendredi, 6 novembre 2026	Haut de cuisse de poulet (CH) Tandoori Riz parfumé Chou chinois et shitaké	Buddha bowl, lentilles corail Riz noir, brocoli, courge, betterave Crue, fruits du dragon et sésame Vinaigrette au gingembre
samedi, 7 novembre 2026	Gratin de gnocchi de pommes De terre et Dés de courge Salade mexicaine	Buddha bowl, lentilles corail Riz noir, brocoli, courge, betterave Crue, fruits du dragon et sésame Vinaigrette au gingembre
dimanche, 8 novembre 2026	Jambon à l'os braisé (CH) Sauce Madère Gratin dauphinois Julienne de laitue étuvée	Buddha bowl, lentilles corail Riz noir, brocoli, courge, betterave Crue, fruits du dragon et sésame Vinaigrette au gingembre

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

PROPOSITION DU CHEF
du lundi au dimanche
Onglet de boeuf (CH)
Sauce aux échalotes
Frites
Légumes du jour

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON
du lundi au dimanche
Poulet à la rôtissoire (CH)
Jus réduit
Féculent du jour à choix
Courges confites

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 des Plaines-du-Loup

Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 02 au 09 novembre 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI	Potage au cerfeuil Moussaka végétarienne et feta Riz basmati au basilic Salade assortie mimosa Coupe fromage blanc et fruits frais	Potage aux légumes Œufs durs gratinés aux légumes gruyère Mini pommes rissolées Salade iceberg Compote de poires
MARDI *Porc Suisse*	Crème de choux fleurs carotte cumin Choucroute garnie Pommes vapeurs au curcuma Clafoutis aux cerises	Potage aux légumes Rigatoni au pesto Parmesan et gruyère râpé Salade de batavia mimosa Mousse aux cassis
MERCREDI *Porc Suisse*	Crème aux poireaux Jambon de campagne rôti Gratin savoyard au gruyère Choux frisés Coupe Melba	Potage aux légumes Bircher maison et fruits frais Pain paysan et fromage Salade mêlée
JEUDI *Pays Bas*	Crème de courgettes Filet de plie à la grenobloise Quinoa aux légumes Légumes grillés Cornet ou tartelette à la crème	Potage aux légumes Cake aux légumes et mozzarella Salade de blé aux poivrons et maïs Salade pommée Crème à la mangue
VENDREDI *Bœuf Suisse* *Porc Suisse*	Potage à l'orge perlé Paupiette de bœuf au vin rouge Papillon au beurre Courgettes poêlées aux échalotes Fruits de saison	Potage aux légumes Gratin courge pommes de terre gruyère Salade de batavia Salade de carottes aux raisins secs Mousse au caramel
SAMEDI *Veau Suisse*	Crème de légumes Ragout de veau aux fines herbes Polenta au parmesan Haricots verts aux échalotes Crème tiramisu	Potage aux légumes Risotto aux céréales et gruyère Salade de concombre Radis rouges râpés Crème dessert vanille
DIMANCHE *Pintade France*	Consommé aux vermicelles Suprême de pintade aux champignons Pommes duchesse Bouquets de romanesco Riz au lait au coulis de framboises	Potage aux légumes Café complet et salade verte Pommes persillées Corbeille de fruits frais

Pain suisse