



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, 12 janvier 2026**

Crépinette de lapin aux figues (FR)  
Jus lié  
Polenta bramata  
Laitue braisée en julienne

Cheesecake au fromage frais et  
Fines herbes, (fond crackers, coulis  
De poivrons, salade, radis, pois-  
Chiche, huile d'olive et citron

**mardi, 13 janvier 2026**

Bouilli de boeuf (CH)  
Vinaigrette  
Pommes de terre nature  
Carotte, chou et navet

Tomme vaudoise à l'orientale  
Amandes, pignons et miel  
Salade de rampon et canneberges  
Boulgour aux petits légumes

**mercredi, 14 janvier 2026**

Pavé de saumon grillé (HO)  
  
Sauce au beurre blanc  
Pommes de terre rissolées  
Haricots plats étuvés

Quinoa bowl, (quinoa, carottes, laitue,  
  
Avocat, pomme, amande,  
oeuf parfait et créscent)  
Vinaigrette aux agrumes

### PROPOSITION DU CHEF

**du lundi au dimanche**

Filet de Dorade (TR)  
  
Sauce pamplemousse  
Tagliatelles  
Carottes glacées

**jeudi, 15 janvier 2026**

Piccata de porc (CH)  
Coulis de tomates  
Risotto  
Rosettes de brocoli

Ravioli\* aux champignons, pousses  
D'épinards tombées, champignons  
De Paris sautés, pignons grillés et  
Quenelle de ricotta fraîche

**sur place / à emporter**

CHF 22.50 / CHF 15.00

### BROCHE DE SAISON

**du lundi au dimanche**

Poulet à la broche (CH)  
Mayonnaise pimentée  
Frites  
Côtes de bette étuvées

**vendredi, 16 janvier 2026**

Poulet rôti (CH)  
Jus persillé  
Frites de manioc  
Flan de courge

Risotto à la betterave rouge  
Et mascarpone  
Copeaux de Grana Padano  
Salade iceberg et graines de courges

**sur place / à emporter**

CHF 20.50 / CHF 14.00

**samedi, 17 janvier 2026**

Penne all'Arrabbiata  
Gruyère râpé  
Salade de pain de sucre

Risotto à la betterave rouge  
Et mascarpone  
Copeaux de Grana Padano  
Salade iceberg et graines de courges

**dimanche, 18 janvier 2026**

Epaule d'agneau braisée (IE)  
Jus réduit, écrasée de pommes  
De terre, ail et fines herbes  
Carottes Vichy

Risotto à la betterave rouge  
Et mascarpone  
Copeaux de Grana Padano  
Salade iceberg et graines de courges

**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](http://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.