



Clinique de
La Source

Propriété d'une fondation à but non lucratif

CARTE DES

mets

RESTAURANT LA VÉRANDA



Nos collaborateurs se tiennent à disposition pour toute demande concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

Provenance des viandes et poissons à la carte

Omble : Suisse, Islande

Saumon : Norvège

Perche : Pologne

Gambas & Crevettes : Vietnam

Cabillaud : Atlantique Nord

Charcuterie, Bœuf, Veau : Suisse

Charcuterie, Canard, Volaille : France

Agneau : Royaume-Uni

 Sans gluten  Sans lactose  Epicé

TVA 7.7% incluse – Nos prix sont en francs suisses.

PROPOSITIONS DE METS

(du lundi au vendredi de 11h30 à 20h15. Week-end de 11h30 à 19h15)

TOUS LES METS SONT INCLUS DANS LE PRIX DU SÉJOUR POUR LES PATIENTS HOSPITALISÉS.

ENTRÉES ET METS FROIDS

	ENTRÉE
Potage du jour	8.00
Velouté de carottes et cumin 🍷	8.00
Salade verte aux herbes folles 🍷 🌱	8.00
Salade mêlée 🍷 🌱	9.00
Salade maraîchère 🌱	
Salade de chèvre chaud aux éclats de noisettes, tomates confites et tapenade	14.00
Ondulation de saumon fumé, oignons, câpres et toasts 🌱	15.00
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney, pickles d'oignons rouges et toasts 🌱	18.00
Ardoise de charcuterie, fromage de l'Etivaz et Gruyère AOP	

VÉGÉTARIENS ET AUTRES

Mijoté de lentilles vertes aux petits légumes, épices douces torréfiées 🍷 🌱 🍴	23.00
Risotto de quinoa aux champignons de saison 🍷	26.00
Assortiment de légumes variés (<i>chaud</i>) 🍷 🌱	24.00
Sacchetti aux truffes, crème de parmesan	28.00

PLAT

14.00

16.00

21.00

27.00

29.00

30.00

23.00

26.00

24.00

28.00

PLATS PRINCIPAUX

(un féculent et un légume au choix inclus)

POISSONS

Sauté de queues de gambas à la mangue et tomates cerises, sauce satay 🍷 🌱	28.00
Dos de cabillaud en croûte d'herbes fraîches, émulsion de bouillon de légumes	29.00
Filets de perche meunière ou aux amandes 🍷 🌱	32.00
Omble chevalier en ballotine, farce fine de poisson fumé et infusion à l'estragon 🍷	34.00

VIANDES

Roastbeef froid, sauce relish 🍷 🌱	28.00
Emincé de volaille au basilic thaï et citronnelle 🍷 🌱	29.00
Filet de bœuf rôti, jus court au romarin 🍷 🌱	36.00
Rack d'agneau, jus court aux herbes 🍷 🌱	39.00
Médallions de veau poêlés, réduction au vin rouge et betterave 🍷 🌱	46.00

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes country, pommes anglaise 🍷 🌱	
Riz pilaf 🌱, riz thaï aux épices 🍴	
Pâtes fraîches	
Légumes grillés au four 🍷 🌱	
Légumes du jour 🍷	
Embeurrée de trio de légumes verts	
Ratatouille 🍷	

SNACKS

(Tous les jours de 7h00 à 21h00)

Croque-monsieur traditionnel	5.50
Croque-monsieur de dinde	6.00
Croque-madame	8.00
Sandwichs froids variés	dès 6.00
Birchermüesli	7.00

DOUCEURS

DESSERTS

Tranche de cake	3.00
Assortiment de pâtisseries	dès 5.00
Tarte du jour maison	6.00
Crème brûlée à la vanille bourbon 🍷	9.00
Moelleux au chocolat (15 minutes d'attente) 🍷 🍷	9.00
Salade de fruits 🍷 🍷	9.50

CRÈMES GLACÉES, SORBETS ET FRAPPÉS

Parfums: Vanille, fraise, chocolat, moka, citron, pistache, mangue, pêche de vigne, caramel, abricot, noix de coco, cassis 🍷

La boule	3.50
Supplément chantilly	2.00
Frappés 🍷	8.00





BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS FRAIS

Au choix :

	2dl	3dl
orange, citron, pomme, grapefruit, carotte	6.00	8.00
Fruits ou légumes de saison en cocktail	6.00	8.00
« Bonne humeur » : carotte-pomme	6.00	8.00
« Scoubidou » : carotte-pomme-orange	6.00	8.00
« Spécial saison »	6.00	8.00

NECTARS ET JUS DE FRUITS IRIS DU VALAIS

	2.5dl
Nectar de poire Williams	5.00
Nectar d'abricots	5.00
Nectar de fraises	5.00
Jus de tomates	5.00

EAUX MINÉRALES ET SODAS

	1dl	2dl	3.3dl
Infusade thé blanc & menthe des Alpes			4.50
Infusade rooibos & verveine citronnée			4.50
Infusade thé noir Assam & agrumes			4.50
Perrier			5.00
Henniez verte, Henniez bleue			5.00
Coca-Cola, Coca-Cola zéro			5.00
Jus de pomme Ramseier			5.00
Gents tonic water		5.50	
San Pellegrino bitter	4.90		

CAFÉS

Café, Ristretto, Espresso, Décaféiné	3.90
Cappuccino, Renversé	4.50
Latte macchiato	4.50
Café glacé ou café latte glacé	5.00
Café viennois	5.50
Verre de lait chaud ou froid	3.20

THÉS ET TISANES SIROCCO

THÉS

English breakfast	4.50
Noir décaféiné	4.50
Menthe marocaine	4.50
Vert Japonais	4.50
Vert parfumé au jasmin	4.50

TISANES & INFUSIONS

Fleurs de tilleul	4.50
Camomille à l'orange	4.50
Red Kiss, Fruits	4.50
Rooibos à la tangerine	4.50
Cynorrhodon	4.50

CHOCOLAT BALZAC ARTISANAL

(Chaud/Froid)

Chocolat Sayab - 60% de cacao 5.00

*Préparation exclusive pour notre établissement.
Mariage onctueux entre un cru de Papouasie et la douceur des Caraïbes.*

Balzac - 55% de cacao 6.80

Sélection de cacaos épicés avec une pointe de cannelle. Inimitable et bien connu ou alors à essayer impérativement.

Blanc Yvoire - 36% de cacao 6.80

Crémeux, doux et envoûtant, un chocolat raffiné, pour se faire plaisir.

Brut Noir Ebène - 88% de cacao 7.50

Un assemblage puissant qui libère des tanins prononcés. Il vous laissera une merveilleuse persistance en bouche.

Supplément chantilly 2.00



BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES	3.3dl
Speakeasy, La Nébuleuse	5.50
Stirling, La Nébuleuse	7.00
Moonshine blanche, La Nébuleuse	7.00
Feldschlösschen sans alcool	5.00

VINS AU VERRES 1dl

BLANCS

Empreinte Chardonnay, Cave de la Côte, La Côte AOC	6.00
Petite Arvine, Cave St-Pierre, Valais AOC	6.50
Mont-sur-Rolle 1 ^{er} Grand cru, Château de Châtagneréaz, La Côte AOC	6.50
Vin du mois	6.50

ROUGES

Pinot noir Grand Cru, Château d'Echichens, La Côte AOC	5.50
Vacqueyras, Domaine Grand Romane, Vacqueyras AOC	6.50
Cornalin, Domaine du Mont d'Or, Valais AOC	7.00
Vin du mois	6.50

ROSÉS

Œil de Perdrix Grand cru, Château de Vufflens, La Côte AOC	6.00
---	------

AOC : Appellation d'origine contrôlée.
DOC : Dénomination d'origine contrôlée
IGP : Indication géographique protégée.
IGT : Indication géographique typique.
VDP : Vin de pays.





Découvrez notre Table d'hôtes Source des Saveurs!

Venez savourer un menu gastronomique d'exception de 6 plats, véritable régal pour les yeux et les papilles préparé par notre Chef Eric Godot!

La Table d'hôtes Source des Saveurs vous accueille les mercredis et vendredis midi.
La salle, au cœur des cuisines, peut recevoir 2 à 10 personnes.

Pour tout renseignement ou réservation,
contactez-nous par email à serviceshoteliars@lasource.ch ou par téléphone au 021 641 35 50.

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

**Eric Godot, Chef de cuisine, et sa brigade
vous souhaitent un bon appétit.**

Heures d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 07h00 à 21h00

Samedi de 08h00 à 20h00

Dimanche et jours fériés de 10h00 à 20h00