

CARTE DES METS

patients

COMPRIS DANS LE PRIX DU SÉJOUR

**Service diététique :**

Pour des suggestions de repas, ainsi que des conseils pour votre retour à la maison

**Tél. touche « Repas / Diététicienne »**

www.etcdesign.ch | 02. 2016

Avenue Vinet 30  
1004 Lausanne - Switzerland

Tel. +41 (0)21 641 33 33  
Fax +41 (0)21 641 33 66

www.lasource.ch  
clinique@lasource.ch

Clinique de  
**La Source**  
Lausanne 

THE SWISS  
LEADING  
HOSPITALS  
Best in class.

 **ESPRIX**  
Prix d'Excellence 2014

 **EFQM**  
Recognised for excellence

La qualité au service de votre santé

# LES COMMANDES PEUVENT ÊTRE FAITES JUSQU'À 16H00 EN COMPOSANT LE N°3383

A midi et le soir,  
deux menus  
vous sont proposés.

Chaque midi, du lundi au  
vendredi, l'un des deux  
menus proposés répond au  
label Fourchette Verte qui  
assure un plat sain  
et équilibré.



Si les mets du jour ne vous  
conviennent pas, vous avez  
la possibilité de choisir, sans  
frais supplémentaires, un  
des mets ci-contre.

Vous pouvez aussi  
commander 24h à l'avance  
et à vos frais un repas pour  
un visiteur. Il sera servi en  
même temps que le vôtre.

ERIC GODOT, CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

## LES ENTRÉES

Potage du jour

*(Chaud ou froid selon la saison)*

Potiron ou courge en soupe minute  
à l'huile de truffe

Salade du maraîcher

*(Crudités variées)*

Assiette Valaisanne

*(jambon cru, viande séchée, lard sec, gruyère, salami,  
mesclun, condiment et beurre)*

Salade de chèvre chaud

Scoubidou de légumes

Vinaigrette aux framboises ou citron

Rouleaux de printemps frits

Sauce soja et aigre-douce

Salade verte et menthe

## LES POISSONS

\* Filets de perches meunière ou  
aux amandes

\* Brochette de gambas aux légumes  
Sauce beurre blanc ou émulsion au  
yoghourt et fines herbes

\* Quenelles de brochet  
Bisque de homard

\* Spirale d'omble chevalier aux pousses  
d'épinards cuit à l'étuvée  
Sauce vin blanc

\* Dos de Saint-Pierre rôti sur la peau  
Sauce aux fines herbes

## LES VIANDES

Filet de bœuf à la plancha

Pommes frites

Méli-mélo de légumes

Sauce bordelaise

\* Paillard de veau à la plancha  
Beurre composé

\* Escalope de veau viennoise et sa garniture

Rack d'agneau en croûte d'herbes (NZ)

Purée de pommes de terre aux olives noires

Chips de carottes

Emincé de volaille au basilic thaï

et citronnelle (FR)

Légumes au lait de coco

Salsa de fruits exotiques (épicé)

Riz parfumé basmati

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto de Quinoa aux champignons

Tuile de parmesan

Légumes du moment

*(sans gluten)*

Ragoût de lentilles vertes du Puy aux  
courgettes et tomates

Epices douces

*(sans viande, ni poisson, ni œufs, ni produits laitiers)*

Ravioles de Royans

Concassé de tomates aux olives

Tuile de parmesan

Salade du maraîcher

## LES EN-CAS

Quiche au fromage ou selon votre envie

Salade folle

Wraps de gambas aux légumes

Roquette et yoghurt acidulé

Flammekueche aux petits lardons

Salade verte

Croque-monsieur ou Croque-madame

*(œuf au plat)*

Salade folle

Quiche aux crevettes roses

Fenouil à l'aneth

Birchermüesli

Tranche de cake *(avec ou sans gluten)*

## LES DESSERTS

Glaces et sorbets divers

Tuile au gruë

Fruits de saison

*(préparés ou non)*

Coupe de salade de fruits frais maison

Crème brûlée froide à la cassonade

Moelleux au chocolat traditionnel

Coulis de fruits rouges

Tarte du jour

## LES DESSERTS SANS

**(sans gluten, sans lactose et sans  
produits laitiers)**

Moelleux au chocolat

Coulis de fruits rouges

Entremets «Passion-coco»

Le Drapé Noir

*(chocolat framboise)*

Tous mets et viandes ne portant pas de mention sont de provenance suisse.

\*Nos mets sont accompagnés, selon votre désir, de pommes à l'anglaise, de riz, de riz sauvage, de pâtes fraîches, de frites, d'une salade verte ou de légumes.

Pour vos  
commandes:  
N° 3383