

*Mai & juin 2026*

# COMME CHEZ SOI

*Le plaisir gourmand à domicile...*

Xavier Bats vous dévoile son menu pour les mois de mai et juin, qui vous seront livrés directement à votre domicile.

Découvrez une carte saisonnière conçue à partir d'ingrédients d'exception, entièrement faits maison.

## POUR COMMENCER

---

Crème d'asperges et graines de courge ❄️	la portion 9.-
Focaccia à l'ail des ours, salade de tomate et burrata	la portion 14.-
Salade niçoise, œufs durs, anchois et olives	la portion 16.-
Pâté croûte l'Ordanais de saison <i>Salade verte</i>	la portion 16.-
Bouchée à la reine, volaille et champignons de Paris ❄️	la portion 18.-
Rillettes de truite saumonée au pesto <i>Salade verte, brioche</i>	la portion 20.-

## PLAT RÉCONFORTANT DE SAISON

---

Bowl de printemps <i>Poisson mariné, quinoa, feta, fève, radis, menthe</i>	la portion 26.-
Ravioles de poissons et crevettes au curry vert ❄️ <i>Fondue de légumes</i>	la portion 28.-
Joue de veau braisé au pinot noir <i>Patates douces écrasées et coriandre</i>	la portion 28.-
Suprême de volaille fermière rôtie ❄️ <i>Risotto aux orties</i>	la portion 30.-
Cordon bleu de porc (jambon cru et raclette) <i>Pommes de terre Wedge</i>	la portion 28.-

## ORIGINAL ET GOURMAND

---

Lasagnes de tofu mariné au pesto et épinards ❄️ <i>Salade</i>	la portion 25.-
Aiguillette de Saint-Pierre rôtie, sauce à l'encre de seiche <i>Eblysotto</i>	la portion 34.-
Filet mignon de porc vaudois aux morilles ❄️ <i>Pommes de terre grenaille</i>	la portion 34.-
Côtelettes d'agneau grillées à la provençale <i>Gratin de pommes de terre</i>	la portion 38.-

## UNE TOUCHE SUCRÉE

---

Tartelette rhubarbe-amandine ❄️	la portion 8.-
Mousseline aux fraises et mascarpone	la portion 8.-
Crumble aux fruits du verger	la portion 8.-
Cheese-cake aux fruits rouges	la portion 8.-
Dégustation de mignardises <i>Kougelhofs pistache, financier amandes, brownies chocolat et noix, fondant oranges épicées</i>	la portion 8.-



Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8,1 % et service inclus

NOUVEAU

## FABRIQUÉ PAR NOS SOINS ET CONGELÉ

---

<b>Soupe du chalet</b> <i>Soupe de légumes garnies, cornettes, viande de porc</i>	la portion 15.-
<b>Croque-Monsieur campagnard</b> <i>Jambon blanc fermier, gruyère AOP, béchamel</i>	la portion 12.-
<b>Lasagnes à la viande</b> <i>Viande de porc et bœuf</i>	la portion 18.-
<b>Parmigiana d'aubergine</b> <i>basilic et mozzarella</i>	la portion 20.-
<b>Cuisse de lapin à la moutarde</b> <i>Polenta crémeuse, carottes glacées</i>	la portion 20.-
<b>Cannelloni de poissons aux courgettes et aubergines</b>	la portion 22.-
<b>Brandade de morue</b>	la portion 22.-
<b>Bœuf bourguignon aux petits légumes</b>	la portion 24.-
<b>Souris d'agneau confite, légumes primeurs</b>	la portion 28.-

Commander avant le mardi pour une livraison le vendredi.

## ALLERGIES

---


Pour toutes questions relatives aux allergies, merci de nous contacter


Téléphone : 021 652 30 74

e-mail : [info@ordanais.ch](mailto:info@ordanais.ch)

## LEXIQUE

---

 Peut être mis en congélation

 Doit être cuit selon les indications