

LES ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE ✓ câpres / pistache / persil / yuzu	12
ACCRAS DE HADDOCK sauce yaourt aux herbes et piment	15
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO huile infusée au laurier / pickles	18
SOUPE OU SALADE ET CRUDITÉS ✓	8

EN CE MOMENT

LA PROPOSITION DU CHEF selon l'humeur de la cuisine / selon l'humeur de la saison / demandez le programme !	
TARTARE DE LÉGUMES 🌱 beurre fumé / frites fraîches / salade	29
LE GRILLED CHEESE 🌱 salade verte / gomasio / kimchi / gruyère aop / vacherin aop	19
RAVIOLE OUVERTE VÉGÉTALE ✓ choux / céleri / radis / sauce aigre-douce	26
TEMPURA DE PERCHES LOË sauce meunière / pickles / sucrine / pommes de terre	34
TENTACULE DE POULPE carottes jaunes / céleri braisé / ail confit aux herbes	35
LA SALADE COMPOSÉE DU MOMENT demandez à notre staff !	

*végétarien 🌱 vegan ✓
allergies ? demandez à notre staff !
provenances :
poisson suisse et atlantique nord poulpe espagne
boeuf, poulet, porc suisse
le pain vient de notre boulanger lausannois,
les viennoiseries de l'union européenne*



LES INCONTOURNABLES

LE CHEESEBURGER bacon / oignons confits / steak haché 160g / sauce maison / frites fraîches	28
TARTARE DE BOEUF toasts / beurre fumé / frites fraîches / salade	33
1/2 POULET SUISSE RÔTI frites fraîches / sauce mayonnaise aux piments / salade	25

LES DESSERTS

LE CAFÉ GOURMAND	13
CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS	9
GANACHE AU CHOCOLAT NOIR huile d'olive / fleur de sel	9
PAVLOVA KIWI pandan / sorbet coco / meringue	14
GLACES DE L'ARTISAN GLACIER chocolat / vanille / fraise / caramel beurre salé / meringue-double crème / yuzu / cassis / sésame	5

LES PÉPITES DE LA CAVE

PINOT NOIR 2024 domaine la colombe / féchy / aoc la côte parfait équilibre/ cépage ancien	9 / 63
DE FACTO PÉTILLANT NATURE laura paccot / domaine la colombe / féchy chasselas / léger / appétant	8 / 56