

menu

Nos suggestions cuisinées avec les délices de nos producteur.trices de la région.

ENTRÉES / PETITES FAIMS


 SALADINE DU MARCHÉ 9
Vinaigrette


 VELOUTÉ DE COURGE 16
Double crème | croûtons ail et thym


FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS 17
Copeaux de Sbrinz | jaune d'œuf


SAUCISSON VAUDOIS ET RAVE 18
Pain brioché | chutney à la pomme et
pruneaux Bülher à la menthe


PLATS PRINCIPAUX

 TAGLIATELLE DE COURGE 28
Zaatar et miel | sérac fumé maison |
sauce suprême au romarin |
pignons de pin

 FENOUIL CONFIT AU MIEL 28
Galette de riz gluant et sésame |
jus corsé végétal | salade de fenouil cru
| chlorophylle aux herbes

 FILET DE TRUITE SAUMONÉE 35
Champignons frais |
purée de patate douce |
sauce légère aux arachides

 TARTARE DE BŒUF NIKKEI 36
Sauce teriyaki | coriandre |
millefeuille de pomme de terre |
salade folle aux herbes fraîches

 CEVICHE DE TRUITE BLANCHE 36
Leche de tigre aux rocotos grillés |
patate douce vapeur | maïs frit

DESSERTS

Pour la description de nos desserts, n'hésitez pas à demander à notre équipe.

Tartes de saison | Gâteaux maison | Glaces artisanales du Labo

Nous sommes à l'écoute de vos intolérances. Certains de nos plats peuvent être adaptés.

carte des BOISSONS

CAFÉS

Café, espresso, ristretto	3.8
Décaféiné ou café d'orge (sans caféine)	3.8
Espresso macchiato	4.5
Cappuccino, renversé, latte macchiato	5.2
Flat white	7.5
Affogato (espresso sur boule de glace)	8.5

CACAOS

Chocolat chaud maison	6.5
Chocolat chaud maison épicé	7

THÉS/INFUSIONS

Thés noirs : English Breakfast, Earl Grey, Assam	5
Thés verts : Genmaicha, Jasmin, Menthe marocaine	5
Thés blancs : Des elfes, Minuit à Lausanne, Fou rire du dragon fou	5
Infusions : Sauge, Mélisse, Verveine, Menthe poivrée, Hibiscus	5
Ayurveda	5
Chaï latte	7.5
Supplément lait végétal	0.5

BULLES

	3 dl 5dl 7dl	
Eau plate	2	4
Eau pétillante	3	5 7
Maté pétillant, 3dl	5	
Limonade au verjus et gingembre frais, 3dl	6	
Limonade au verjus avec sirop artisanal (au choix), 3dl : Menthe marocaine, Fleur de sureau, Hibiscus, Rhubarbe, Fraise	5.5	

SIROPS ARTISANAUX

Menthe marocaine, Fleur de sureau, Hibiscus, Rhubarbe, Fraise 3dl	3.5
Thé froid maison, 3dl	5.5

JUS DE FRUITS DE LA FERME

Jus de pomme de Henny, 2dl	5
Jus de raisin du Lavaux, 2 dl	5
Jus de poire de Marcellin, 2dl	5
Nos jus proposés en schorlé, 3dl	5.5

FRAPPÉS

Café glacé / Chaï glacé, 3dl	7.5
Frappé avec boule de glace (au choix), 3dl	9

MOCKTAILS

DETOX	9
Jus de pomme, jus de carotte, gingembre frais	
AUTOMNAL	9
Jus de pomme, jus de poire, cannelle	
EXOTIQUE	9
Sirop fruit de la passion, coriandre, piment d'Espelette, verjus, eau gazeuse	

COCKTAILS

SPRITZ DU NABI	10
Aperitivo (alcool de racines Suisse), verjus, chasselas pétillant, eau gazeuse	
LONDON/JAMAÏCAN MULE	16
Gin du Vallon ou rhum ambré, gingembre frais, verjus, eau gazeuse, angostura	
CARCADÉ	15
Gin du Vallon, sirop d'hibiscus, verjus, eau gazeuse	

PRESSIONS

KOA LAGER	3dl :	5.5
Blonde artisanale, brasserie BFM (4.2%)	5dl :	8.5
BIÈRE DU MOMENT	3dl :	6.5
Brasserie BFM	5dl :	9.5
CIDRE DE POMME	3dl :	6
Apple Pearls (5%)	5dl :	9

VINS PÉTILLANTS

	1dl Bouteille
Chasselas Brut, Prémambule. Abbaye de Mont, AOC La Côte, Mont-Sur-Rolle Grand Cru 75cl	8.5 56
Chasselas pétillant naturel, De Facto. Domaine La Colombe, AOC La Côte, Féchy 75cl	59
Chasselas Brut, Blanc de Blancs. Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux 75cl	79

VINS BLANCS

	1dl Bouteille
Chasselas, Les Echelettes. Jean-Daniel Porta, AOC Lavaux, Villette 70cl	6.5 45
Chardonnay, Le Charmant. Abbaye de Mont, AOC La Côte, Allaman Grand Cru 75cl	7.5 49
Chasselas brut nature, Tel qu'il est. Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, Saint-Saphorin 70cl	49
Savignin, La maison carrée. Famille Perrochet Vin du pays Suisse, 70 cl	8.5 56
Chasselas brut, Coup de fouet. Domaine Piccard, AOC Lavaux, Villette 75cl	64
Pinot gris, Petit Riche. Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, Saint-Saphorin 70cl	64

VINS ROSÉS

	1dl Bouteille
Rosé Pinot noir/Gamay, Mehari. Domaine de Chambet, AOC Genève, Gy, 75cl	8 50

VINS ROUGES

Gamaret. Domaine Veillon Cloitre, AOC Chablais, Aigle, 50cl	39
Pinot Noir, Portaroux. Jean-Daniel Porta, AOC Lavaux, Villette 70cl	8 51
Merlot, La Marque Rouge. Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, La Conversion 70cl	8.5 54
Assemblage, Carambolage. Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, La Conversion 70cl	55
Gamaret, Rouge sans Fard. Vin naturel, Château Rochefort, AOC La Côte, Allaman Grand Cru 75cl	72

SPIRITUEUX

Sympastis. Pastis Suisse, 4cl	9
Eaux-de-vie de Henney, 2cl : Poire, Coing, Pruneau	9
Gin du Vallon, 2cl	9

SANTÉ !