

# menu

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

## ENTRÉES / PETITES FAIMS

  	SALADINE DU MARCHÉ	9
	Vinaigrette	
	CHOU-FLEUR ET CAFÉ	16
	Velouté froid de chou-fleur   feta brûlée   huile de café   copeaux de légumes de saison	
	BURRATA PROVENÇALE	20
	Escalivada de légumes de saison   burrata fumée   pistou   pain toasté	
	TRUITE FUMÉE DE CHAILLY	20
	Concombre mariné   labneh au Sichuan   pickles d'oignons rouges   sarrasin torréfié	

## PLATS PRINCIPAUX

 	TOFU FRIT ÉPICÉ	28
	Tofu mariné aux épices   sauce Gochujang   salade de fenouil, petits pois et chou rouge   graines de sésame	
	AUBERGINE CONFITE	28
	Sauce tomate et ail   sérac à la menthe   pignons de pin   avoine nue	
	PORCHETTA AUX HERBES	31
	Jus réduit   courgettes et tombée de légumes feuilles   sauce blanche à la ciboulette   pickles de rhubarbe   smash potatoes	
	TRUITE AU FOUR	37
	Filet de truite   petits pois et haricots plats en deux textures   sauce verjus et gingembre	
 	CEVICHE AU YUZU	37
	Truite blanche   Leche de tigre au verjus et au yuzu   patate douce cuite au gros sel   maïs frit	




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

## DESSERTS

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

Tartes et gâteaux maison | Glaces artisanales du Labo



Vegan   
Sans lactose   
Sans gluten 

Truites : Chailly, CH  
Pain : Lausanne, CH  
Viandes : CH





# menu

Our summer suggestions cooked with the delights of our local producers.

## STARTERS

	MARKET SALAD Vinaigrette	9
	CAULIFLOWER & COFFEE Chilled cauliflower velouté   charred feta   coffee oil   seasonal vegetable shavings	16
	PROVENÇAL BURRATA Seasonal vegetables escalivada   smoked burrata   pistou   toasted bread	20
	SMOKED TROUT FROM CHAILLY Marinated cucumber   Sichuan pepper labneh   pickled red onions   toasted buckwheat	20

## MAINDISHES

	SPICY FRIED TOFU Spice-marinated tofu   Gochujang sauce   fennel, peas, and red cabbage salad   sesame seeds	28
	CONFIED EGGPLANT Tomato and garlic sauce   mint sérac cheese   pine nuts   naked oats	28
	HERB PORCHETTA Reduced jus   zucchini and leafy greens   chive white sauce   pickled rhubarb   smashed potatoes	31
	BAKED TROUT Trout fillet   peas and flat beans in two textures   verjus and ginger sauce	37
	YUZU CEVICHE White trout   verjus and yuzu leche de tigre   coarse salt-baked sweet potato   fried corn	37

*We are attentive to your intolerances. Some of our dishes can be adapted.*

## DESSERTS

Subject to availability, feel free to ask our team.  
Seasonal tarts | Homemade cakes | Artisanal ice creams



Vegan  
Lactose free  
Gluten free



Trout : Chailly, CH  
Bread : Lausanne, CH  
Meat : CH