

LE **habī**

CAFÉ RESTAURANT



NOS APÉRITIFS  
DINATOIRES

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



## NOTRE PHILOSOPHIE

Nous avons à coeur de mettre en valeur les produits de la région avec une démarche responsable. Nos recettes prennent vie au fil des saisons selon les récoltes de nos maraichères.

Pour vous satisfaire, nous vous proposons des offres qui s'adaptent à vos envies et votre budget.

# POUR BIEN COMMENCER

Pour un verre d'accueil dès votre arrivée, nous vous proposons une offre de bienvenue avec un chasselas pétillant qui complète parfaitement votre apéritif/ cocktail dînatoire en le rendant encore plus festif.

## LE PÉTILLANT

- Noix de cajou grillées au curry, noix de cajou épicées, amandes grillées aux herbes de Provence, olives.
- 1 verre de Préambule /personne
- Jarres d'eau plate, d'eau pétillante et jus de pomme de la ferme à volonté

**16.- CHF**  

---

**PERS.**

## LE PRÉAMBULE

Chasselas brut pétillant, Ville de Lausanne.  
AOC La Côte, Mont-Sur-Rolle Grand Cru. 75cl



# LES APÉRITIFS CONVIVIAUX

Nous vous proposons deux assortiments à partager.

Chaque offre comprend 2 verres de vins/ pers. ainsi que de l'eau plate, de l'eau gazeuse et du jus de pomme de la ferme à volonté

## LA BELLE ICÔNE

- Planchette garnie d'une sélection de charcuterie du boucher, de fromages du marché ainsi qu'un trio de sérac au piment d'Espelette, herbes fraîches et curry, miel.

**35.- CHF**  

---

**PERS.**

## LE ZOUAVE

- Plateau libanais composé de pain pita, houmous, labneh à la menthe, bâtonnets de carotte, kefta de bœuf, olives, falafels.

**37.- CHF**  

---

**PERS.**



# LES COCKTAILS DINATOIRES

Nous vous proposons des cocktails composées de bouchées à composer selon vos envies suivant la liste des mets créée par notre équipe de cuisine.

Chaque offre comprend 2 verres de vins/ pers. ainsi que de l'eau plate, de l'eau gazeuse et du jus de pomme de la ferme à volonté

## LE JAPONARD

Assortiment de 7 pièces salées et sucrées.

**54.- CHF**  

---

**PERS.**

## LE RUTILANT

Assortiment de 10 pièces salées et sucrées.

**72.- CHF**  

---

**PERS.**

## L'OBÉLISQUE

Assortiment de 13 pièces salées et sucrées.

**83.- CHF**  

---

**PERS.**



# NOTRE GAMME DE VERRINES ET BOUCHÉES

## BOUCHÉES SALÉES

### FROIDES

- Ceviche (poisson du lac selon arrivage)
- Tartare de boeuf
- Pani Puri au Sikil Pak
- Pani Puri à la mousse de truite fumée, caviar de moutarde
- Blinis au Faux-Gras et miso, pickles d'oignons rouges
- Feuille de riz, houmous de haricots blancs, tomates séchées
- Tortilla craquante, mousse de céleri, mole poblano
- Maki végétarien
- Tartelette de chèvre, crème aux pruneaux Bülher

### CHAUDES

- Croquette de poulet
- Pita, falafel, labneh à la menthe, carottes râpées
- Pita, kefta de bœuf, labneh à la menthe
- Cappuccino aux champignons, croûtons de pain
- Brochette de poulet à la libanaise
- Brochette de boeuf teriyaki
- Mini buns, rösti, raclette, cornichon, batavia
- Mini tatin aux échalotes et thym
- Mini tatin à la tomate séchée
- Poitrine de porc, mole poblano, sarrasin





Pour compléter votre cocktail, vous pouvez choisir un ou plusieurs plats de dégustation.

**14.- CHF**  
**PIÈCE/PERS.**

## PLATS DÉGUSTATIONS

- Risotto de légumes de saison, tuile de parmesan
- Tartare de bœuf
- Ceviche ( poisson du lac selon arrivage)
- Poitrine de porc, mole poblano, crème de céleri, sarrasin frit
- Brassicacée grillé, sauce chimichuri, houmous d'haricots blancs

## DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille
- Crème brûlée au café
- Tartelette au verjus
- Brownie au chocolat
- Gâteau aux amandes
- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Sorbet, coulis de fruit de saison, crumble
- Tartelette aux fruits de saison

# NOTRE SÉLECTION DE VINS



Nous vivons dans une région viticole riche en vins de cépage. Deux vins Vaudois attractifs correspondant aux goûts de la majorité des convives sont sélectionnés pour accompagner votre apéritif.

## LES ECHELETTES

Chasselas, Jean-Daniel Porta  
AOC Lavaux, Vilette. 70cl

## LE PORTAROUX

Pinot noir, Jean-Daniel Porta  
AOC Lavaux, Vilette. 70cl

Vous avez également la possibilité de sélectionner d'autres excellents vins de notre cave. Pour cela, n'hésitez pas à nous demander notre carte des vins.

# LE REPAS DU SOIR

Nous vous proposons également de profiter d'un lieu unique dans le MCBA pour votre assemblée générale, votre anniversaire ou vos repas d'entreprise et bien d'autres moments conviviaux.

De 18h30 à 23h du mardi au dimanche

Nous pouvons accueillir jusqu'à 82 places assises dans la salle de notre restaurant. **PRIVATISATION D'UNE SOIRÉE 600 CHF**

Pour de plus grands événements ou pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter directement.



LE **habī**  
CAFÉ RESTAURANT

event@lenabi.ch    Place de la gare 16  
021 311 02 90    1003, Lausanne