

LE **habī**

CAFÉ RESTAURANT



NOS APÉRITIFS
DINATOIRES

AUTOMNE - HIVER 2026/2027

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 maraîchers.

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

Les titres de nos assortiments sont des surnoms d'artistes du mouvement des Nabis.

LES APÉRITIFS CONVIVIAUX

Nous vous proposons des assortiments à partager.

LE PÉTILLANT

- Olives à l'ail et persil, noix de cajou au curry, pois chiche grillés
- 1 verre de chasselas pétillant/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, thé froid maison, de l'eau plate et gazeuse à volonté.

16.- CHF
PERS.

L'ÉTRANGER

- Planchette garnie d'une sélection de charcuterie, de fromages du marché, olives à l'ail et au persil.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, thé froid maison, de l'eau plate et gazeuse à volonté

35.- CHF
PERS.

LA BELLE ICÔNE

- Plateau libanais composé de pain pita, houmous, labneh à la menthe, bâtonnets de carottes, kefta de bœuf, olives, falafels.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, thé froid maison, de l'eau plate et gazeuse à volonté

37.- CHF
PERS.





LES COCKTAILS DINATOIRES

Nous vous proposons des cocktails plus gastronomiques composés de bouchées et verrines à composer selon vos envies suivant la liste des mets créée par notre équipe de cuisine.

LE JAPONARD

- Assortiment de 7 pièces salées et sucrées.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, thé froid maison, de l'eau plate et gazeuse à volonté

54.- CHF
PERS.

LE RUTILANT

- Assortiment de 10 pièces salées et sucrées.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, thé froid maison, de l'eau plate et gazeuse à volonté

72.- CHF
PERS.

L'OBÉLISQUE

- Assortiment de 13 pièces salées et sucrées.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, thé froid maison, de l'eau plate et gazeuse à volonté

83.- CHF
PERS.

NOTRE GAMME DE VERRINES ET BOUCHÉES SALÉES

VÉGÉTARIEN

- Mini wrap de tofu mariné, mayonnaise à la sriracha 
- Betterave en tataki, enrobé au sésame torréfié   
- Feuilleté de feta au Zataar
- Mousse de panais, huile à l'aji amarillo, sérac 
- Feuilleté aux endives caramélisées, oignon crispy  
- Velouté de butternut, huile de Sichuan, sarrasin soufflé   
- Dés de tofu mariné frit, mayonnaise au Gochuchang, herbes fraîches   
- Brochette de shiitake marinée à la sauce teriyaki   

CARNIVORE

- Bun à la poitrine de porc mariné, crème maïs, salsa criolla
- Brioche, rillettes de truite fumée de l'Armoire à Brume, graines de moutarde en pickles
- Feuille de ravioli frit, viande hachée aux 5 épices
- Ceviche péruvien de truite au verjus et yuzu  
- Tartare à la thaïlandaise  
- Mini wrap au poulet, chou rouge, sauce teriyaki 
- Brochette de poulet au Satay, coriandre  
- Blinis, cream cheese à l'aneth, truite fumée

NOTRE GAMME DE VERRINES ET BOUCHÉES SUCRÉES

- Verrine de Forni*, coulis pêche de vigne du Valais 
- Moelleux à la noisette, enrobé d'un glaçage rocher noir, noisettes caramélisées
- Tartelette insert pomme, poire et vanille, ganache tonka
- Tartelette crème d'amande, crumble pomme et cannelle 
- Verrine crémeux chocolat noir au lait de coco   
- Gâteau au chocolat Valrona 70%, caramel au beurre salé 

*dessert traditionnel afghan en verrine à base de lait et pistache

PLATS DÉGUSTATIONS

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

- Tartare de bœuf à la thaïlandaise  
- Ceviche péruvien de truite au verjus et yuzu  
- Risotto de fregola sarda, crème de butternut 

14.- CHF
PIÈCE/PERS.

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.

LE PRÉAMBULE

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

EN ROMAN

Chasselas Grand Cru, Henri Cruchon
AOC La Côte, Morges. 75cl

LE CRUCHON

Pinot noir, Henri Cruchon
AOC La Côte, Morges. 75cl

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 repas dans des lieux uniques à Plateforme 10 pour votre assemblée générale, votre anniversaire ou vos repas d'entreprise et bien d'autres moments conviviaux.

Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter directement.



LE
nabi
CAFÉ RESTAURANT

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