

LE *habî*

CAFÉ RESTAURANT



NOS APÉRITIFS
DINATOIRES

AUTOMNE-HIVER 2024



NOTRE PHILOSOPHIE

Nous avons à cœur de mettre en valeur les produits de la région avec une démarche responsable. Nos recettes prennent vie au fil des saisons suivant la récolte de nos maraîchères.

Pour vous satisfaire, nous vous proposons des offres qui s'adaptent à vos envies et à 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 d'entrée en le rendant encore plus festif.

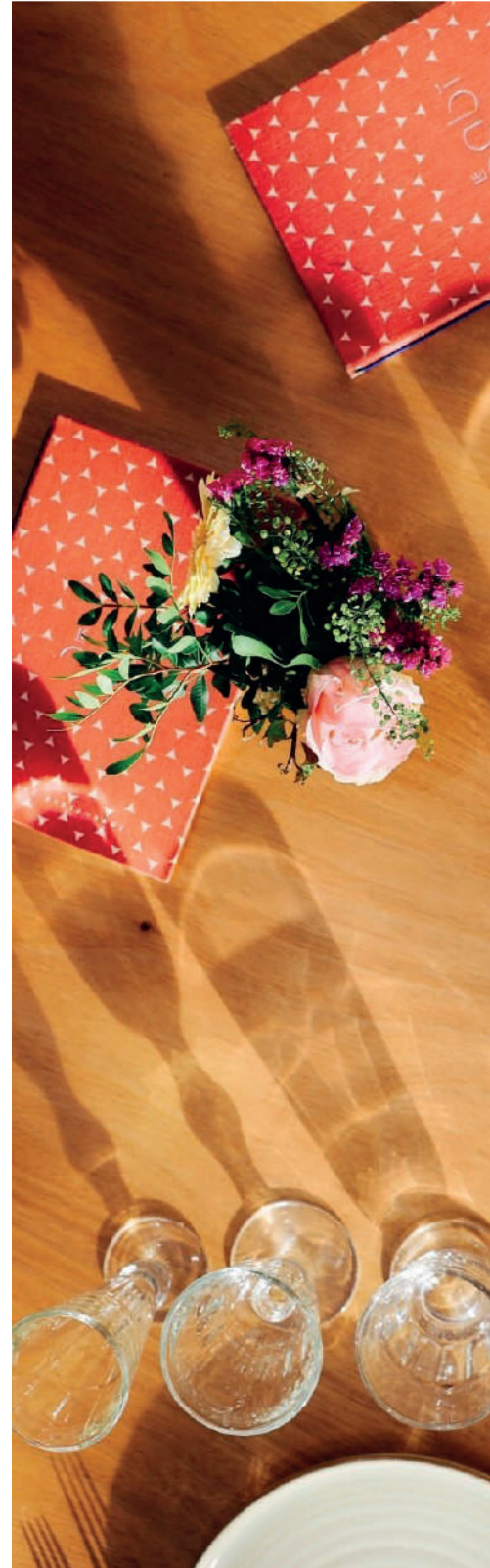
LE PÉTILLANT

- Flûtes artisanales ou Grissini et tapenade
- 1 verre de Préambule /personne
- Jarres d'eau plate, d'eau pétillante et jus de pomme de la ferme à volonté

9.5 CHF
PERS.

LE PRÉAMBULE

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



LES PETITS APÉRITIFS CONVIVIAUX

L'ÉTRANGER

- Flûtes artisanales
- Sablés au parmesan, houmous
- 2 verres de vin /personne
- Jarres d'eau plate et d'eau pétillante, jus de pomme de la ferme à volonté.

23 CHF
PERS.

LA BELLE ICÔNE

Offre valable pour les groupes de 40 convives maximum

- Planchette garnie de dips de légumes de saison, d'olives, d'une sélection de fromages artisanaux régionaux, de séracs d'Alpage assaisonnés et de rillettes de truite fumée. Accompagné d'une verrine de mousse au chocolat en dessert.
- Option charcuteries +2 CHF/PERS.
- 2 verres de vin /personne
- Jarres d'eau plate et d'eau pétillante, jus de pomme de la ferme à volonté.

35 CHF
PERS.



LES COCKTAILS DINATOIRES

LE JAPONARD

- Assortiment de 7 pièces salées et sucrées à composer selon vos envies d'après la liste de verrines et bouchées créée par notre équipe de cuisine.
- 2 verres de vin /personne
- Jarres d'eau plate et d'eau pétillante, jus de pomme de la ferme à volonté.

54 CHF
PERS.

LE RUTILANT

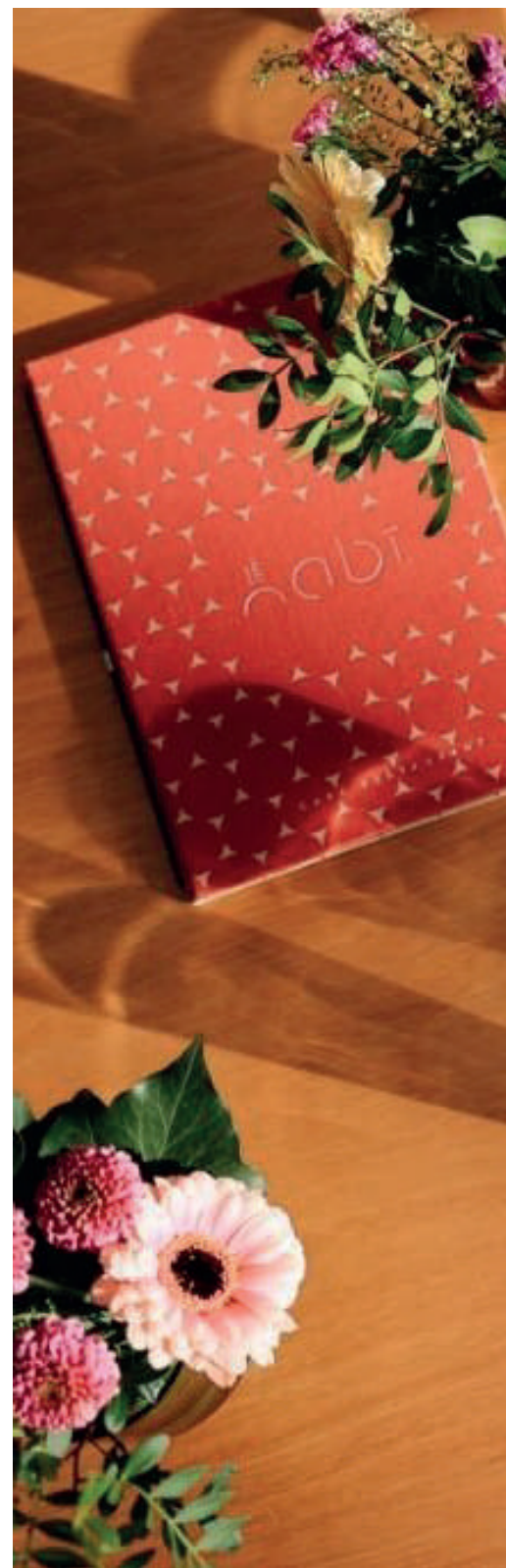
- Assortiment de 10 pièces salées et sucrées à composer selon vos envies d'après la liste de verrines et bouchées créée par notre équipe de cuisine.
- 2 verres de vin /personne
- Jarres d'eau plate et d'eau pétillante, jus de pomme de la ferme à volonté.

72 CHF
PERS.

L'OBÉLISQUE

- Assortiment de 13 pièces salées et sucrées à composer selon vos envies d'après la liste de verrines et bouchées créée par notre équipe de cuisine.
- 2 verres de vin /personne
- Jarres d'eau plate et d'eau pétillante, jus de pomme de la ferme à volonté.

84 CHF
PERS.



NOTRE GAMME DE VERRINES ET BOUCHÉES



SALÉES CHAUDES

-  ▪ Salmolejo en espuma, poudre d'herbes vertes
- Causa limeña au poulet, oignons crispy
-  ▪ Maki de poireau rôti, gel de verjus
- Tartelette de chèvre frais, petits pois, gel de pommes et poivre timout
-  ▪ Tartelette au tofu, rosace de radis en pickles
-  ▪ Feuille de riz frit, caviar de haricots blancs et cresson, tomate séchée
- Mini vol-au-vent, champignons en persillade et son espuma
- Pani Puri à la mousse de truite fumée, caviar de moutarde
- Pani Puri au caviar de haricots blancs, tartare de légumes de saison
-  ▪ Faux gras au miso, chutney de betterave

SPÉCIALITÉS

-  ▪ Tartare de boeuf
-  ▪ Ceviche (poisson selon arrivage)



SALÉES CHAUDES

-  ▪ Velouté de butternut, mousse au curry
-   ▪ Millefeuilles de pomme de terre, poudre de kimchi
 - Croquette de poulet, crème de farina Bóna
-  ▪ Mini pita aux légumes rôtis, pickles d'oignons
-  ▪ Mini pita, cevapcici, tapenade de tomates séchées
-  ▪ Brochettes de poulet à la libanaise, marinées au yogurt
-  ▪ Canelloni de céleri-pomme aux fruits secs et sauce apicius

SUCRÉES

- Tartelette à la crème de verjus
- Tartelette à la pomme et caramel au beurre salé
-  ▪ Salami au chocolat
- Cheesecake
-  ▪ Mousse au chocolat
-  ▪ Pannacotta au coulis de fruits rouges

 Sans lactose

 Sans gluten

LA 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 LÔZANNOIS

Chasselas, Pierre Alain Dutoit.
AOC Lavaux, Saint Saphorin. 70cl

MONTBENAY

Syrah/Gallotta, Domaine Montbenay.
AOC Vaud. 75cl

Vous avez également la possibilité de sélectionner d'autres excellents vins de notre cave :

LE CHARMANT **+1/PERS.**

Chardonnay, Abbaye de Mont.
AOC La Côte, Allaman Grand Cru. 70cl

LES MEVAUX **+1.5/PERS.**

Pinot Blanc, Château Lévêque.
AOC Genève. 70cl

PORTAROUX **+1.5/PERS.**

Pinot Noir, Jean-Daniel Porta.
AOC Lavaux, Villette. 70cl

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 lundi 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
abi
CAFÉ RESTAURANT

events@lenabi.ch
021 311 02 90

Place de la gare 16,
1003 LAUSANNE