

Ô T E R R A S S E

Ⓥ

Végétarien

Vegetarian

Ⓝ

Fruits à coque

Nuts

Ⓛ

Lactose

Ⓞ

Gluten

Provenances : bœuf et volaille : Suisse

Poisson : Suisse (sauf indication spécifique)

Thon albacore : FAO 51

Origins: Beef and poultry: Switzerland

Fish: Switzerland(unless specified otherwise)

Yellowfin tuna : FAO 51

T.V.A. incluse / Prix en CHF

VAT included/ Price in CHF

ENTRÉES – Starters

Houmous de petit pois à la menthe, toasts à l'huile d'olive vierge 26.–
Green peas hummus with mint, toasts with virgin olive oil

Salade César traditionnelle (G) (V) 27.–
Traditional Caesar salad

– Avec suprême de poulet IP-SUISSE suisse 39.–
With IP-SUISSE chicken breast

Superfood salad (V) (N) (L) 32.–

Quinoa Vaudois, artichaut, asperges, radis, petit pois, fèves, tomates cerise, graines de lin, vinaigrette au tamarin et gingembre

Vaudois quinoa, artichoke, asparagus, radish, green peas, young fava beans, cherry tomatoes, flax seeds, tamarind and ginger vinaigrette

– Avec médaillons de thon frais poêlés 48.–
With pan-seared tuna loins

Burrata des Pouilles, légumes de printemps de Bremblens, pesto à l'ail des ours (L) 33.–
Burrata from Puglia, spring vegetables from Bremblens, wild garlic pesto

PLAT – Main dish

Tartare de bœuf d'Avenches coupé au couteau, salade verte et chips de légumes 140 g 48.–

Minute hand-cut Avenches beef tartare, green salad and vegetables chips

SANDWICHES

Tous nos sandwichs sont accompagnés d'une salade verte et de chips de légumes

All our sandwiches are served with green salad and vegetables chips

Lobster roll (G) (L)

60.-

Homard du Maine, tomate, salade, œuf fermier, sauce cocktail à l'américaine

Maine lobster, tomato, lettuce, free-range egg, shellfish mayonnaise

Club sandwich au poulet IP-SUISSE et bacon (G)

39.-

Traditional club sandwich with IP-SUISSE chicken and bacon

Wrap de saumon fumé SWISS LACHS, ricotta de brebis du Mont-Giboux, herbes fraîches (G) 41.-

SWISS LACHS smoked salmon wrap, Mont-Giboux ricotta cheese, fresh herbs

DESSERTS

Salade de fruits de saison

18.-

Seasonal fruit salad

Gourmandise du moment

18.-

Delight of the day

Tarte aux fruits de saison (G)

16.-

Seasonal fruit salad

Glaces et sorbets

7.-

Café, chocolat, stracciatella, citron, fraise, framboise, fruits exotiques

Ice creams and sorbets

Coffee, chocolate, stracciatella, lemon, strawberry, raspberry, exotic fruits

CHAMPAGNES ET VINS - Champagnes and wines	1dl	75 cl
CHAMPAGNE		
Bonnaire, Terroir, Blanc de Blancs, extra-brut	23.-	135.-
Laurent-Perrier, brut rosé	32.-	215.-
Dom Pérignon, brut, 2017		490.-
Ruinart, Blanc de Blancs, brut	37.5 dl	125.-
Ruinart, Rosé, brut	37.5 dl	125.-
VIN BLANC - White wine		
Lavaux, Vaud		
Saint-Saphorin, chasselas, Le Timbalier, Domaine Chevalley	10.-	55.-
France		
Sancerre, sauvignon, Domaine des Côtes Blanches	15.-	90.-
VIN ROSÉ - Rosé wine		
France		
Côtes de Provence, #Lou, Peyrassol	11.-	65.-
Côtes de Provence, Château de Selle, Domaine Ott		115.-
Côtes de Provence, Peyrassol, Les Commandeurs	150 dl	180.-
VIN ROUGE - Red wine		
La Côte, Vaud		
La Côte, pinot noir, Frères Dutruy	10.-	55.-
COCKTAILS		
		16 cl
Champagne Aperol Spritz		26.-
Champagne Hugo		26.-
Red berries royal cocktail		26.-
Gin & Tonic du moment		24.-
Lillet spritz rosé		18.-
Lillet Hugo spritz		18.-
BIÈRES - Beers		
	3.3 dl	5 dl
Moretti pression Moretti draft beer	10.-	16.-
Corona	10.-	
Brasserie du Jorat, bière artisanale vaudoise	12.-	
L'IPA		
La Blanche		
La Sagesse 0.0%	10.-	

COCKTAILS SANS ALCOOL - Mocktails		16 cl
Aperol spritz 0.0%		17.-
Virgin Mojito		17.-
SODAS - Soft drinks		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta	3.3 dl	9.-
Swiss Mountain Spring : tonic water, ginger ale, ginger beer, salty grapefruit, bitter lemon	2 dl	9.-
Jus d'orange fraîchement pressé Freshly squeezed orange juice	3dl	12.-
Jus de pomme Apple juice	3dl	10.-
EAUX MINÉRALES - Mineral waters		5 dl
Henniez bleue, Henniez verte		9.-
Evian, San Pellegrino		9.5.-
BOISSONS FRAÎCHES - Cold beverages		
Café glacé Iced coffee		9.-
Thé froid maison Homemade ice tea		12.-
Limonade maison Homemade lemonade		12.-
Limonade artisanale lausannoise bio Craft Lausanne organic lemonade		9.-
Citron vert et citron jaune Lime and lemon		
Urban Kombucha suisse bio Swiss Organic Urban kombucha		10.-
Citronnelle & hibiscus Lemongrass and hibiscus flowers		

BOISSONS CHAUDES – Hot beverages

Notre café bio vient de la torréfaction artisanale et locale « Cafés Cuendet » située à Crissier.

Our organic coffee comes from the local and artisanal roastery “Cafés Cuendet” located in Crissier.

Espresso Espresso	8.-
Ristretto Ristretto	8.-
Café Coffee	8.-
Décaféiné Decaf	8.-
Renversé Latte	8.-
Cappuccino Cappuccino	10.-
Latte Macchiato Latte Macchiato	10.-
Thé, infusion Tea, herbal infusion	11.-

LES CAFÉS DE TERROIR – Single origin coffees

Congo Organic 9.-

Fruité et biscuité – Sud Kivu, République Démocratique du Congo

Un assemblage d’arabicas aux notes fruitées et biscuitées

provenant des rives du lac Kivu, au Congo.

Fruity and biscuit South Kivu, Democratic Republic of Congo

A blend of Arabicas with fruity, biscuity notes from the shores of Lake Kivu in Congo.

Galápagos 9.-

Céréales douces – Isla Santa Cruz, Archipel des Galápagos

Un café d’une finesse rappelant celle des cafés cultivés en haute altitude, créé en plaine, sur une île du Pacifique, grâce à des conditions environnementales exceptionnelles.

Rond, avec une certaine amertume de cacao et un corps riche.

Mild cereals – Isla Santa Cruz, Galápagos Archipelago

A coffee with a finesse reminiscent of high-altitude coffees, created on the plains of a Pacific island thanks to its exceptional environmental conditions.

Round, with a certain cocoa bitterness and a rich body.

