

Ô T E R R A S S E



Végétarien

Vegetarian



Fruits à coque

Nuts



Lactose



Gluten

Provenance des viandes, poissons et crustacés:

Bœuf, poulet : Suisse

Thon saku, thon albacore : FAO 57, FAO 71

Truite : Suisse

Origin of our meats, fish and shellfish

Beef, chicken : Switzerland

Saku tuna, yellowfin tuna : FAO 57, FAO 71

Trout : Switzerland

Tous nos pains servis sont préparés avec soin par nos boulangers.

All our breads served are carefully prepared by our bakers

T.V.A. incluse / Prix en CHF

VAT included/ Prices in CHF

ENTRÉES – Starters

Salade d'artichauts poivrade, tomates confites, roquette, pignons de pin et copeaux de parmesan Purple artichoke salad, confit tomatoes, rocket, pine nuts and parmesan cheese shavings	30.–
Salade grecque, véritable feta de Thessalie, olives Kalamata Greek salad, authentic Thessalian feta cheese, Kalamata olives	28.–
Tomates plurielles de Bremlens, burrata des Pouilles, pesto au basilic Bremlens rainbow tomatoes, burrata from Puglia, basil pesto	33.–
Salade César traditionnelle Traditional Caesar salad	27.–
– Avec suprême de poulet suisse With Swiss chicken breast	39.–
Super food salad Millet vaudois, tomates Piccadilly, artichaut violet, pois gourmand, épinards, graines de tournesol, noix, framboises, pêche, myrtilles, vinaigrette au kefir Vaudois millet, Piccadilly tomatoes, purple artichoke, snow peas, spinach, sunflower seeds, walnuts, raspberries, peach, blueberries, kefir vinaigrette	32.–
– Avec médaillons de thon frais poêlés With pan-seared tuna loins	48.–
Tataki de truite de Chamby en gravlax, sauce ponzu, avocat grillé, sésame Chamby trout tataki in gravlax style, ponzu sauce, grilled avocado, sesame seeds	30.–
Tartare de thon saku aux légumes grillés, huile de basilic, pignons de pin Saku tuna tartare with grilled vegetables, basil oil, and pine nuts	30.–
Carpaccio de bœuf d'Avenches, Manchego à la truffe noire, piment de Padrón Avenches beef carpaccio, Manchego cheese with black truffle, Padrón pepper	32.–

LES PLATS – Main courses

Poulpe à la plancha, sauce salsa verde, tomates grillées en salade Grilled octopus with salsa verde sauce and grilled tomato salad	49.–
Brochette de haut de cuisse de poulet suisse au Zaatar, salade de boulghour et légumes grillés, sauce yaourt à la menthe Swiss chicken thigh skewer with Za'atar, bulgur salad and grilled vegetables, mint yogurt sauce	45.–

SANDWICHES

Tous nos sandwiches sont accompagnés de pommes de terre frites du Léman et salade verte

All our sandwiches are served with French-fries from the Lake Geneva region and green salad

**Hamburger de bœuf d'Avenches, sauce barbecue au bourbon maison, [ⓐ] [Ⓛ]
bacon, Gruyère** 48.–

Avenches beef burger, homemade bourbon barbecue sauce, bacon, Gruyère cheese

Club sandwich au poulet suisse et bacon [ⓐ] 41.–

Traditional club sandwich with Swiss chicken and bacon

**Tartine de pain de campagne grillée à l'ail, tomates en différentes textures,
stracciatella, pesto au basilic [ⓐ] [Ⓥ] [Ⓛ] [Ⓝ]** 36.–

Toasted garlic country bread, tomatoes in different textures,
stracciatella cheese, basil pesto

DESSERTS

Tarte croustillante aux fruits du moment [ⓐ] 19.–

Crispy seasonal fruit tart

Assiette de melon, pastèque et fruits rouges 22.–

Melon, watermelon and red berry platter

Glaces et sorbets

Chocolat, vanille, café, stracciatella, citron, fraise, framboise

Ice creams and sorbets

Chocolate, vanilla, coffee, stracciatella, lemon, strawberry, raspberry

Pot de 135 ml / 135ml pot 7.–

CHAMPAGNES ET VINS – Champagnes and wines

1 dl

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.