

TAPAS

Servis tous les jours de 14h30 à 23h30

LES PLANCHETTES

Planchette de Fromage CHF 23/34/42

Gruyère demi-sel, Brie, Tomme vaudoise fourrée à l'Ail des Ours et à la Truffe, Délice de la Venoge, Chevette

Planchette de Charcuterie CHF 23/34/42

Lard de la Venoge, Jambon à l'os, Mortadelle, Jambon cru et Salami truffé

Planchette Mixte CHF 26/35/43

Assortiment de Charcuteries et Fromages de la Région

Planchette Végétarienne CHF 23/34/42

Houmous de Saison, Caviar d'aubergine, Tapenade de Tomates Séchées, Légumes Marinés, Burrata Vaudoise

Nos planchettes sont accompagnées de condiments et de pain au levain de chez Le Pain des Frouzes. Pain sans gluten disponible sur demande (+1 CHF)

LE SUCRÉ

Farandole de Gourmandises CHF 14

Assortiment de Mignardises

Fondant au Chocolat CHF 8,5

Coeur Coulant Chocolat ou Caramel
Boule de Glace Vanille

Brownie Chocolat CHF 7,5

Boule de Glace Vanille

Dessert du Moment CHF 9,5

Selon disponibilité

Dessert SANS Gluten/Lactose CHF 9,5

De la Pâtisserie ELSSI



LES TAPAS

Pizza Stracciatella in Love CHF 23

Coulis de Tomate, Mozzarella, Stracciatella, Tomates Confites, Légumes Marinés

+ Jambon cru/ à l'os : CHF 3 en supplément

Croque Gourmand CHF 18

Pain au Levain, Fromage de Saison, Jambon à l'Os, Béchamel, Salade Verte

Option végétarienne disponible

Stracciatella CHF 17

Stracciatella Vaudoise, Tomate cherry confites, Thym, Focaccia et Pesto

Bruschetta Printanière CHF 15

Assortiment de Tartines de Saison - Végé ou Carnivore ! 4 pièces

Portion au choix CHF 9

Houmous ou Caviar d'aubergine ou Tapenade de Tomates Séchées & Pain Pita

Calamars à la Romaine CHF 12 CHF 16

Sauce Tartare et Citron

Stick de Mozzarella CHF 10 CHF 14

Sauce Barbecue Fumée

Oignon Ring CHF 9 CHF 12

Sauce Barbecue Fumée



Nos privilèges les producteurs locaux!

Fromage : Fromagerie André - Romanel-sur-Morges & Fromagerie Bory - Dizy

Charcuterie : Boucherie Rochat - Cossonay & Maillefer - Le-Mont-sur-Lausanne

Burrata & Stracciatella : Mozza'Fiato - Cuarnens

Origine des viandes: Suisse

Cher client, n'hésitez pas à nous demander pour les intolérances ou les allergies

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

COCKTAILS



LES SIGNATURES

Tiki Lily CHF 17

Rhum, Liqueur de Fruit de la Passion, Jus d'ananas, Sirop de Fruit de la Passion, Lime

Red Velvet CHF 17

Gin MALFY, Lime, Liqueur de Violette, Sirop Spicy
Le tout fumé sous cloche

Pornstar Lily CHF 17

Vodka Vanille, Cointreau, Purée de Fraise, Lime, Shot de Prosecco

Tokyo Fizz CHF 17

Gin HENDRICK'S, Liqueur de Yuzu, Lime, Soda water

Et sa bulle aux senteurs Passion

Ben's Idea CHF 16

Rhum, Liqueur de Litchi, Liqueur Blue Curaçao, Lime, Sirop de Gingembre

CHF 2 reversés à l'Association "Carton du Coeur"

LES CRÉATIONS

Sweet Dream(s) CHF 16

Gin, Liqueur de Sureau, Lime, Sirop de Sucre, Miraculous Foamer

Melon Avalanche CHF 16

Rhum, Jus d'ananas, Liqueur de Melon, Lime, Liqueur Blue Curaçao

L'Allumé CHF 17

Tequila, Aperol, Sirop de Fraise, Lime, Miraculous Foamer

Mobby Dick CHF 17

Gin HENDRICK'S, Crème de Pêche de Vigne, Lime, Tonic, Angustora

Mezcaloma CHF 18

Mezcal, Lime, Solution saline, Grapefruit Soda Three Cents



SOUR FAMILY CHF 15

Pisco - Amaretto - Whisky

Lime, Sirop de Sucre, Miraculous Foamer

MULE FAMILY CHF 15

Moscow - Jamaïcain - London

Lime, Ginger beer Three Cents

LES CLASSIQUES

Mais incontournables!

Aperol Spritz CHF 11,5

Hugo CHF 12

Liqueur de Sureau, Prosecco, Menthe fraîche, Citron vert, Eau pétillante

Basil Smash CHF 15

Gin, Lime, Sirop de Sucre, Feuilles de Basilic

Espresso Martini CHF 16

Vodka Vanille, Liqueur de Café, Sirop de Vanille, Shot d'espresso

Negroni CHF 17

Gin, Campari, Vermouth rouge, Zeste d'orange

Mezcal Negroni CHF 18

LES MOCKTAILS

Virgin Tiki Lily CHF 13

Rhum 0, Sirop de Fruit de la Passion, Jus d'Ananas, Lime

Virgin Red Velvet CHF 13

Gin 0, Lime, Sirop de Violette, Sirop Spicy

Le tout fumé sous cloche

Virgin Basil Smash CHF 13

Gin 0, Lime, Sirop de Sucre, Feuilles de Basilic

Bloody PineApple CHF 13

Rhum 0, Lime, Purée de Fraise, PineApple Soda Three Cents

Cucumber Gimlet CHF 13

Gin 0, Concombre, Lime, Soda water, Sirop de Sucre

Kiwi en Folie CHF 13

Sirop Kiwi, Lime, Jus de Pomme, Soda Water, Menthe

Virgin Hugo CHF 10

Sirop de Sureau, Menthe fraîche, Citron vert, Soda water

Envie d'un cocktail qui n'est pas sur la carte? Demandez à notre Barman!
Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

BIÈRES & VINS



LES BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
Blonde - Moretti	CHF 5	CHF 8,5
Blanche - Erdinger	CHF 5,5	CHF 9,5
IPA - Lagunitas	CHF 5,5	CHF 9,5
Bière du Moment	CHF 5,5	CHF 10
Panaché/Monaco	CHF 5	CHF 8,5
Picon Bière	CHF 5,5	CHF 10
Cidre Vaudois du Château	CHF 5	CHF 8,5

Bière sans alcool CHF 6
Moretti - 33cl



LES VINS BLANCS

Chasselas 2024 Les Trois Terres - AOC La Côte

Chasselas emblématique aux notes de poire et nectarine

10 CL CHF 6
75 CL CHF 39

Chardonnay Monovitigno Di Lenardo 2023

Arômes de pomme et de pêche, avec une note de fruits tropicaux

CHF 6,5 CHF 42,5

Sauvignon Blanc "Calcaire" 2023 - Coteaux du Giennois

Arômes de pomme et de pêche, avec une note de fruits tropicaux

CHF 7 CHF 45

LES VINS ROUGES

Pinot Noir Aagne 2023/2024 - AOC Schaffhouse

Arômes de framboise, fraise mûre tirant sur la groseille.

CHF 6,5 CHF 42,5

Syrah La Dernière Vigne 2021 - Domaine Gaillard

Reflets poivrés et épicés qui nous vient de la vallée du Rhône nord

CHF 7,5 CHF 48

Merlot ANTP Antichi Poderi Rosso 2023 - Castello di Cantone

Bouquet élégant et intense de fruits rouges, de violettes. Structure tannique veloutée

CHF 8 CHF 52

Canà Davore bio Rosso Piceno 2020 - Montepuciano

Rouge profond et épais. Fruits rouges rehaussés de notes épicées et de vanille

CHF 8,5 CHF 55

Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes 2021 Domaine Lippe Boileau

CHF 59

Humagne Rouge 2019 Cave des Amandiers

CHF 86

VIN ROSÉ

Palm par L'Escarelle Rosé 2024 Côte de Provence

Un vin rosé BIO sympathique, frais, fruité et équilibré, idéal pour l'apéritif

CHF 6 CHF 39

LES VINS PÉTILLANTS

Prosecco Spumante DOC - Contessa Giulia

Doux parfum de fleurs d'acacia et de pommes fraîches. Rafraichissant en bouche

CHF 6,5 CHF 42

Champagne Moët et Chandon Brut Impérial

CHF 99

Bel équilibre entre le pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Souple et fin.

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus



BOISSONS

Apéritifs & Alcools Forts

APÉRITIFS

Martini blanc	5cl	CHF 8
Martini rouge	5cl	CHF 8
Martini sans alcool	5cl	CHF 8
Ramazotti rosé	5cl	CHF 9
Sarti Rosa	5cl	CHF 8
Ricard	2cl	CHF 6,5
Pastis	2cl	CHF 6,5
Suze	5cl	CHF 8
Kir mûre, cassis, pêche	12cl	CHF 7,5
Lillet	5cl	CHF 8
Ice Smirnoff	27,5cl	CHF 7.5

LES DIGESTIFS

Get 27	4cl	CHF 8
Amaretto	4cl	CHF 9
Williamine poire	4cl	CHF 8
Limoncello	4cl	CHF 8
Grappa	4cl	CHF 8
Chartreuse Jaune	4cl	CHF 15
Chartreuse Verte	4cl	CHF 16
Cognac	4cl	CHF 9
Brandy V. Romagna	4cl	CHF 8
Bailey's	4cl	CHF 8

LES SHOOTERS 2cl CHF 6

Simple, Original, Sucré, Tropical, Corsé ? Demandez à notre barman ce que vous souhaitez!

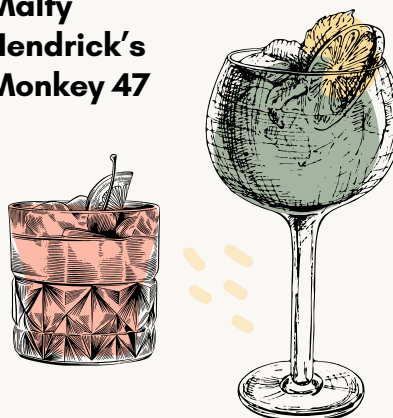
TEQUILA 2cl	
Sierra	CHF 6
San José	CHF 6
Patron Silver	CHF 8
Patron Reposado	CHF 10
Patron Anejo	CHF 12
Don Julio	CHF 12



LONG DRINKS

GIN 4,5cl + Tonic Three Cents (12cl)

Tanqueray 0%	CHF 12
Tanqueray	CHF 14
Bombay Sapphire	CHF 14
Malfy	CHF 15
Hendrick's	CHF 16
Monkey 47	CHF 17



RHUM 4,5cl + Soft au choix (12cl)

Havana	CHF 14
Bacardi Bianco	CHF 14
Bacardi 4 ans d'âge	CHF 15
Plantation	CHF 16
Bacardi 8 ans d'âge	CHF 17
Bumbu	CHF 18
Santa Teresa	CHF 22

WHISKY 4,5cl + Soft au choix (12cl)

Ballantine's	CHF 14
Jack Daniel's	CHF 15
Black Label 12 ans d'âge	CHF 16
Dewar's 12 ans d'âge	CHF 16
Aberfeldy 12 ans d'âge	CHF 18
Talisker 10 ans d'âge	CHF 18
Chivas 18 ans d'âge	CHF 21
Nikka	CHF 22

VODKA 4,5cl + Soft au choix (12cl)

Absolut	CHF 14
Absolut Vanille	CHF 15
Vodka 42	CHF 15
Ciroc	CHF 17
Grey Goose	CHF 17
Belvedere	CHF 22

BOISSONS

Sans Alcool



BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS

Espresso, Ristretto, Café	CHF 3,9
Espresso Macchiato	CHF 4,2
Double Espresso	CHF 4,9
Chai Latte	CHF 5,5
Renversé	CHF 4,9
Cappuccino	CHF 5,5
Latte Macchiato	CHF 5,5
Sirop Caramel ou Vanille	+ CHF 1
Spiced Pumpkin Latte	CHF 6,5
Matcha Latte (chaud ou froid)	CHF 6,5
Café froid (25cl)	CHF 5,5
Chocolat Chaud Marta	CHF 5,5



LES THÉS

CHF 5,5

Yoga Tee : Cannelle, Cardamome, Gingembre, Clou de Girofle, Poivre noir

Assam : Thé noir indien

Earl Grey : Thé noir à la Bergamote

Casablanca : Thé marocain vert à la menthe

Heidi : Plantes des montagnes, Fleurs de Bleuets, Pomme, Thym, Sauge

Blossom : Tilleul, Camomille, Fleur d'Oranger

Camomille

Verveine



MINÉRALES & JUS

SODAS ET MINÉRALES

Limnade maison	30cl	CHF 5,5
	50cl	CHF 7
+ Shot de Gingembre	2cl	+ CHF 1
Thé froid maison	30cl	CHF 4
	50cl	CHF 7
Jus d'orange frais pressé	30cl	CHF 6,5
Sirop à l'eau	30cl	CHF 3,5
Eau minérale gazeuse	33cl	CHF 4,5
	75cl	CHF 8,5
Eau minérale naturelle	33cl	CHF 4,5
	75cl	CHF 8,5
Eau gazeuse de la maison	50cl	CHF 3,5
Tony Maté	33cl	CHF 5
Kombucha des fées	33cl	CHF 7
Kombucha des princesses	33cl	CHF 7

JUS DE FRUITS, NECTARS

Jus de tomates, abricot, ananas, pomme, poire, pêche 33cl CHF 5

SOFTS

33cl CHF 5

Thé froid pêche/citron

Coca, Coca Zéro

Three Cents : Ginger beer, Tonic, Agean Tonic, GrapeFruit Soda, Pineapple Soda

Ramseier

San Bitter

SMOOTHIES

Jusqu'à 17h30

Le Plein de Vitamines CHF 8
Orange, Carotte, Pomme, Purée de Passion

En Mode Sportif CHF 8
Concombre, Menthe, Citron, Pomme, Gingembre

Emmène moi en Voyage Coralie CHF 9
Avocat, Miel, Fruits secs, Dattes, Lait

Ramène ta Fraise CHF 9
Fraise, Banane, Fruits Secs, Lait

LUNCH

Formules & Menus

LE MATIN

J'ai pas le Temps CHF 5,5

Café, Croissant

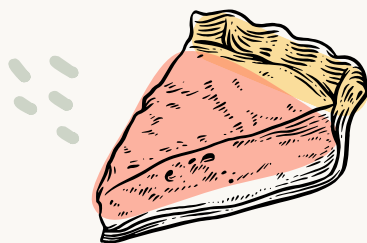
Pas si Pressé CHF 9

Café, Croissant et Jus d'Orange Pressé

Grasse Mat' CHF 11

Café, Croissant et Smoothie au choix

Disponible le Samedi



LE MIDI Servis jusqu'à 14h30

Plat du Jour CHF 20,5

Salade Verte en entrée

Salade de Burrata CHF 20,5

Burrata Vaudoise, Duo de Tomates cherry confites et crues, Jambon Cru, Pesto

Option végétarienne : Légumes grillés et Houmous

Salade Printanière CHF 21,5

Petit Pois, Asperges, Pois Gourmand, Roquette, Feta, Oeuf Coulant, Vinaigrette à la Fraîse

Quiche du Moment CHF 17,5

Accompagnée d'une Salade Verte

LE BAR À TARTINES Servis jusqu'à 14h30

La Végétarienne CHF 19,5

Straciatella Vaudoise, Tomates Confites, Courgettes et Poivrons Grillées, Pesto

La Printanière CHF 20,5

Houmous de Petit Pois, Asperges, Feta, Oeuf Coulant, Vinaigrette à la Fraîse

La Réconfortante CHF 19,5

Brie de la Venoge Fondu, Miel Epicé, Asperges Grillées, Jambon Cru

La Scandinave CHF 21,5

Saumon Fumé, Avocat & Fromage Frais, Pickles d'Oignon Rouge, Citron

Tartine Scandinave en Bagel CHF 22,5

Bagel New-Yorkais CHF 21

Pastrami de Boeuf, Fromage Frais, Cornichons Aigre-Doux, Oignons Frits, Poivrons Marinés, Moutarde

Les Tartines sont à base de Pain au Levain de chez Le Pain des Frouzes et sont accompagnées d'une Salade.
Pain sans gluten disponible +1 chf

DESSERTS

Café Gourmand CHF 9,5

Café/Espresso + 3 Mignardises

Fondant au Chocolat CHF 8,5

Coeur Coulant Chocolat ou Caramel
Boule de Glace Vanille

Brownie chocolat CHF 7,5

Boule de Glace Vanille

Dessert du Moment CHF 9,5

Selon disponibilité

Dessert SANS Gluten/Lactose CHF 9,5

De la Pâtisserie ELSSI



Nos privilégions les producteurs locaux!

Fromages : Fromagerie André - Romanel-sur-Morges & Fromagerie Bory - Dizy

Charcuteries : Boucherie Rochat - Cossonay & Maillefer - Le-Mont-sur-Lausanne

Burrata & Straciatella : Mozza'Fiato - Cuarnens

BRUNCH

Samedi de 10h30 à 15h



FORMULE RAPIDE

J'ai pas le Temps CHF 5,5

Café, Croissant

Pas si Pressé CHF 9

Café, Croissant, Jus d'Orange Pressé

Grasse Mat' CHF 11

Café, Croissant, Smoothie au choix



TARTINES & BAGELS

Croque Gourmand CHF 18,5

Pain au Levain, Fromage de Saison, Jambon à l'Os, Béchamel, Salade Verte

Option végétarienne disponible

La Végétarienne CHF 19,5

Stracciatella Vaudoise, Tomates Confites, Courgettes et Poivrons Grillées, Pesto

La Printanière CHF 20,5

Houmous de Petit Pois, Asperges, Feta, Oeuf Coulant, Vinaigrette à la Fraise

La Réconfortante CHF 19,5

Brie de la Venoge Fondu, Miel Epicé, Asperges Grillées, Jambon Cru

La Scandinave CHF 21,5

Saumon Fumé, Avocat & Fromage Frais, Pickles d'Oignon Rouge, Citron

En version Bagel CHF 22,5

Bagel New-Yorkais CHF 21

Pastrami de Boeuf, Fromage Frais, Cornichons, Oignons Frits, Poivrons Marinés, Moutarde

Salade verte en accompagnement.

Pain sans gluten disponible + CHF 1

CROISSANTS BÉNÉ'

Croissant Béné Saumon CHF 24,5

Croissant, Ecrasé d'Avocat, 2 Oeufs Pochés, Sauce Hollandaise, Saumon Fumé, Citron

Croissant Béné Boeuf CHF 23

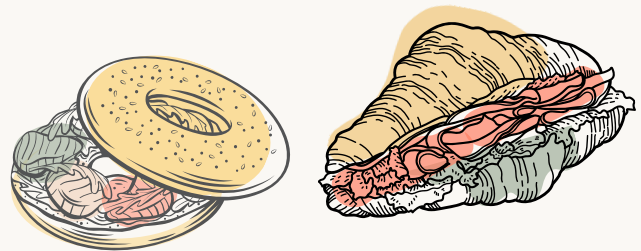
Croissant, Ecrasé d'Avocat, 2 Oeufs Pochés, Sauce Hollandaise, Pastrami de Boeuf

Croissant Béné Végétarien CHF 21,5

Croissant, Ecrasé d'Avocat, 2 Oeufs Pochés, Sauce Hollandaise, Courgettes, Poivrons et Tomates Cherry confites

Salade verte en accompagnement

Tu veux remplacer le Croissant par des Pancakes? SUPP + CHF 2



UNE TOUCHE SUCRÉE?

Pancake tout moelleux 2 étages 3 étages
Accompagné de Sirop d'Erable CHF 7,5 CHF 10,5

Extra : Miel - Crème de Speculoos - Caramel Beurre salé - Banane CHF 1

Fondant au Chocolat CHF 8,5

Coeur Coulant Chocolat ou Caramel Boule de Glace Vanille

Brownie chocolat CHF 7,5

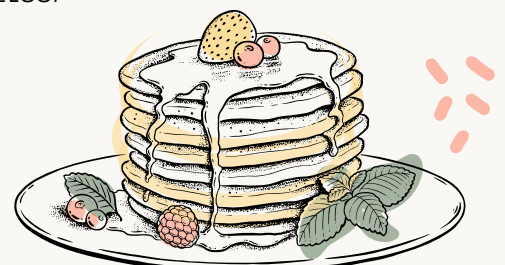
Boule de Glace Vanille

Dessert du Moment CHF 9,5

Selon disponibilité

Dessert SANS Gluten/Lactose CHF 9,5

De la Pâtisserie ELSSI



SALADES & QUICHES

Salade de Burrata CHF 20,5

Burrata Vaudoise, Duo de Tomates cherry confites et crues, Jambon Cru, Pesto

Option végété : Légumes grillés et Houmous

Salade Printanière CHF 21,5

Petit Pois, Asperges, Pois Gourmand, Roquette, Feta, Oeuf Coulant, Vinaigrette à la Fraise

Quiche du Moment CHF 17,5

Accompagnée d'une Salade Verte