

TAPAS

Servis tous les jours de 14h30 à 23h

LES PLANCHETTES

S M L

Planchette de Fromage CHF 23/34/45

Gruyère demi-sel, Brie, Chèvre Frais Fourré à la Figue & à l'Abricot, Délice de la Venoge, Tomme Vaudoise

Planchette de Charcuterie CHF 23/34/45

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

Planchette Mixte CHF 26/37/48

Assortiment de Charcuteries et Fromages de la Région

Planchette Végétarienne CHF 25/36/47

Houmous de Saison, Tzatziki, Tapenade d'Olives de Kalamáta, Légumes Marinés, Burrata Vaudoise, Pain Pita

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)



LES PINSAS Dispo sans gluten!

Pâte légère, alvéolée, croustillante dehors et moelleuse dedans, garnie avec soins - 4 parts

La Stracciatella CHF 13,5

Stracciatella de Burrata, Tomates Cherry Confites, Courgettes, Poivrons Grillées et Pesto

La Roquette CHF 13,5

Burrata, Tomates cherry Confites, Jambon Cru et Roquette

La Pistachio CHF 14

Stracciatella de Burrata, Mortadelle, Pesto à la Pistache

La Fleur de Sel CHF 10

Huile d'Olive, Thym et Fleur de Sel de Guérande

Jambon Cru/ à l'Os / Mortadelle + CHF 4
Légumes Marinés + CHF 3
Burrata / Stracciatella + CHF 5

Origine des viandes: Suisse. Origine du Pain : Suisse
N'hésitez pas à nous consulter pour toute intolérance ou allergie
Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

À PARTAGER (... ou pas)

Croque Gourmand CHF 21,5

Pain au Levain, Gruyère demi-sel, Jambon à l'Os, Béchamel, Salade Verte - **Option Végé disponible**

Malakoff de Luins CHF 18,5

Perle de Luins - 4 pièces, Salade Verte

Rillette de Poisson CHF 12,5

Selon l'humeur de la Patronne, Servis avec Toast

Gazpacho Gourmand CHF 18

Gazpacho de Saison, Burrata Vaudoise, Pesto au Basilic, Croutons Grillés

Stracciatella CHF 17

Stracciatella Vaudoise, Tomate Cherry Confites, Thym, Focaccia du Pain des Frouzes, Pesto

Mezze au choix CHF 9

Houmous ou Tapenade ou Tzaziki & Pain Pita

	150 G	200 G
Calamars à la Romaine	CHF 12	CHF 16

Sauce Tartare et Citron

Sticks de Mozzarella	CHF 10	CHF 14
-----------------------------	--------	--------

Sauce Barbecue Fumée

Tenders de Poulet	CHF 12	CHF 16
--------------------------	--------	--------

Sauce Moutarde Miel

Onion Rings	CHF 9	CHF 12
--------------------	-------	--------

Sauce Barbecue Fumée

LE SUCRÉ

Fondant au Chocolat	CHF 9
----------------------------	-------

Coeur Coulant Chocolat
Boule de Glace Vanille

Brownie Chocolat	CHF 8
-------------------------	-------

Boule de Glace Vanille

Dessert du Moment	CHF 9,5
--------------------------	---------

Selon disponibilité

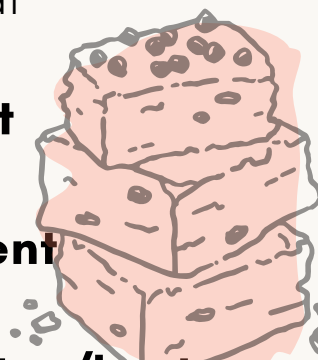
Dessert SANS Gluten/Lactose	CHF 9,5
------------------------------------	---------

De la Pâtisserie ELSSI

Pandora Box de chez CookieEd	CHF 12
-------------------------------------	--------

Hot Cookie au Coeur fondant et sa Boule de Glace Vanille

Extra +1 CHF : Coulis de Chocolat/de Framboise - Crème de Spéculoos - Caramel Beurre Salé - Praliné - Smarties - Fruits Frais



Nos privilégions 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

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
Matcha Latte (chaud ou froid)	CHF 6,5
Matcha Lavande	CHF 7,5
Café froid (33cl)	CHF 6
Chocolat Chaud Marta	CHF 5,5



LES THÉS

CHF 5,5

THÉS

Assam : Thé noir indien

Earl Grey : Thé noir à la Bergamote

Casablanca : Thé marocain vert à la menthe

TISANES

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

Blossom : Tilleul, Camomille, Fleur d'Oranger

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

Camomille

Verveine



Extra Shot de café + CHF 1

Supp. Lait d'Avoine ou Sans lactose + CHF 0,5

MINÉRALES & JUS SODAS ET MINÉRALES

Limonade maison	30cl	CHF 5,5
	50cl	CHF 7
+ Shot de Gingembre	2cl	+ CHF 1
Thé froid maison	30cl	CHF 4,5
	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 Le Valdo	33cl	CHF 7
des Fées, des Princesses, Hibiscus		

JUS DE FRUITS, NECTARS

CHF 5

Tomates, Abricot, Ananas, Pomme, Poire, Pêche - 20cl

SOFTS

CHF 5

Coca, Coca Zéro - 33cl

Three Cents - 20cl

Ginger beer, Tonic, Agean Tonic, GrapeFruit Soda, Pineapple Soda, Fig Leaf

Crodino Rosso 17,5cl

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

Ramène ta Fraise CHF 9

Fraise, Banane, Basilic, Citron, Lait

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
- Moby Dick** CHF 17
Gin HENDRICK'S, Crème de Pêche de Vigne, Lime, Tonic, Angostura
- Tokyo Fizz** CHF 17
Gin HENDRICK'S, Liqueur de Yuzu, Lime, Soda Water
Et sa bulle magique
- Pornstar Lily** CHF 17
Vodka Vanille, Cointreau, Purée de Fraise, Lime, Shot de Prosecco

LES CRÉATIONS

- Le Lily s'habille en Prada** CHF 18
Gin TANQUERAY, Campari, Concentré de Gingembre, Thé à l'Hibiscus, Jus de Pomme
- Green Garden** CHF 18
Mezcal, Sirop Matcha, Liqueur de Yuzu, Vanille
- Coco Loco** CHF 17
Rhum, Purée de Coco, Lime, Eau de Coco
Et sa bulle Coco
- L'Atelier** CHF 20
Gin EMPRESS, Cordial Maison Lavande-Romarin, Lime, Tonic, Paillette Comestible
Créez pendant que vous savourez!
- L'Allumé Revisité** CHF 17
Tequila, Cordial Maison Fraise Basilic, Lime, Pamplemousse, Fraise Brûlée à la Cassonade
- Botanical's River** CHF 15
Italicus, Cordial Maison Concombre-Thym, Lime, Soda water, Bitter Fleur d'Oranger



MULE FAMILY CHF 15

Moscow - Jamaïcan - London
Lime, Ginger beer Three Cents

SOUR FAMILY

- Pisco - Amaretto - Whisky** CHF 15
Lime, Sirop de Sucre, Foamer Vegan
- Mezcal - Tequila** CHF 17
Lime, Sirop d'Agave, Foamer Vegan

LES CLASSIQUES

Mais incontournables!

- Aperol Spritz** CHF 12
Variantes : Italicus - Campari - Sarti CHF 12,5
Rosa - Amaretto
- Hugo** CHF 12,5
Liqueur de Sureau, Prosecco, Menthe fraîche, Citron vert, Soda water
- 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

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
- Virgin Coco Loco** CHF 13
Rhum 0, Purée de Coco, Lime, Eau de Coco
- Amaretto Sour 0** CHF 13
Amaretto Adriatico 0, Lime, Foamer Vegan
- No-Groni 0** CHF 13
Jsotta Senza Bitter & Senza Aperitivo, jus pamplemousse
- Virgin Spritz** CHF 11
Jsotta Senza Aperitivo, Crodino, Soda Water
- 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 2024

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

CHF 6,5 CHF 42,5

Sauvignon Blanc "Calcaire" 2024 - Coteaux du Giennois

Vin blanc équilibré et d'une très grande fraîcheur. Notes de fruits mûrs et d'abricot

CHF 7 CHF 45

LES VINS ROUGES

Pinot Noir Aagne 2024 - AOC Schaffhouse

Arômes de framboise, fraise mûre tirant sur la groseille

CHF 6,5 CHF 42,5

Syrah La Dernière Vigne 2022 - 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 2024 - Castello di Cantone

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

CHF 8 CHF 52

Canà Davore bio Rosso Piceno 2021 - Montepuciano

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

CHF 8,5 CHF 55

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 DOP Selvaggio Cuvee Graffiti Extra dry

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

CHF 6,5 CHF 42

Champagne Moët et Chandon Brut Impérial

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

CHF 99



BOISSONS

Apéritifs & Alcools Forts

APÉRITIFS

Martini blanc	5cl	CHF 8
Martini rouge	5cl	CHF 8
Martini sans alcool	5cl	CHF 8
Ramazzoti 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!

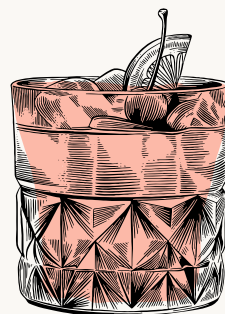
TEQUILA 2cl	
Sierra	CHF 6
San José	CHF 6
Patron Silver	CHF 8
Patron Reposado	CHF 10
Patron Anejo	CHF 12
Don Julio	CHF 12



LONG DRINKS

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

Gordon 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
Belvédère	CHF 22

LUNCH

Servis jusqu'à 14h30



POUR COMMENCER

Gazpacho CHF 9

Gazpacho de Saison, Pesto, Croutons Grillés

Mezze au choix CHF 9

Houmous de Saison ou Tzatziki ou Tapenade d'Olives de Kalamáta, servis avec du Pain Pita

Stracciatella CHF 17

Stracciatella Vaudoise, Tomate Cherry Confites, Thym, Focaccia et Pesto

LES SALADES

Salade Ceasar CHF 23,5

Laitue, Tomates Cherry, Avocat, Parmesan, Croûtons, Oeuf, Poulet Pané, Croûtons aux Herbes

Salade de Burrata CHF 21,5

Burrata Vaudoise, Roquette, Tomates Cherry, Courgettes et Poivrons Grillées, Pesto, Jambon Cru

Option végété : Légumes grillés et Houmous

Salade d'Écrevisse CHF 22,5

Laitue, Tomates Cherry, Avocat, Pamplemousse, Écrevisses, Sauce Vinaigrette Cocktail

LE BAR À TARTINES & BAGELS

Tartine Végétarienne CHF 21,5

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

Tartine Capricieuse CHF 22

Chèvre Fondu, Miel, Pesto à la Pistache, Courgettes Grillées, Jambon à l'Os*

Croque Gourmand CHF 21,5

Gruyère demi-sel, Jambon à l'Os*, Béchamel

Tartine Scandinave CHF 22,5

Saumon Fumé, Avocat & Fromage Frais, Concombre, Oignons Frits, Citron, Aneth

Tartine Scandinave en Bagel CHF 23,5

Bagel New-Yorkais CHF 22,5

Pastrami de Boeuf*, Fromage Frais, Cornichons, Oignons Frits, Poivrons Grillés, Moutarde

*La Charcuterie peut être remplacée par des légumes

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



DESSERTS

Fondant au Chocolat CHF 9

Coeur Coulant Chocolat, Boule de Glace Vanille

Brownie Chocolat CHF 8

Boule de Glace Vanille

Dessert du Moment CHF 9,5

Selon disponibilité

Dessert SANS Gluten/Lactose CHF 9,5

De la Pâtisserie ELSSI

Pandora Box de chez CookieEd CHF 12

Hot Cookie au Coeur fondant et sa Boule de Glace Vanille

Extra +1 CHF : Coulis de Chocolat /de Framboise - Crème de Spéculoos - Caramel Beurre Salé - Praliné - Smarties - Fruits Frais

Origine des viandes: Suisse. Origine du Pain : Suisse
N'hésitez pas à nous consulter pour toute intolérance ou allergie
Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

LES PINSAS Dispo sans gluten!

Pâte légère, alvéolée, croustillante dehors et moelleuse dedans, garnie avec soins - 4 parts

La Stracciatella CHF 13,5

Stracciatella de Burrata, Tomates Cherry Confites, Courgettes, Poivrons Grillées et Pesto

La Roquette CHF 13,5

Burrata, Tomates Cherry Confites, Jambon Cru et Roquette

La Pistachio CHF 14

Stracciatella de Burrata, Mortadelle, Pesto à la Pistache

La Fleur de Sel CHF 10

Huile d'Olive, Thym et Fleur de Sel

Nos privilégions les producteurs locaux!

Fromages : La Capricieuse - Prévonloup & Fromagerie Bory - Dizy

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

Burrata, Stracciatella : Mozza'Fiato - Cuarnens