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 à la Truffe, Tomme Vaudoise fourrée à la Figue et au Poivre, Délice de la Venoge, Le Bondallet (Reblochon Vaudois)

Planchette de Charcuterie — **CHF 23/34/45**
Lard de la Venoge, Jambon à l'Os, Mortadelle, Jambon Cru, Terrine de Saison

Planchette Mixte — **CHF 26/37/48**
Assortiment de Charcuteries et Fromages de la Région

Planchette Végétarienne — **CHF 25/36/47**
Houmous de Saison, Tzatzíki, 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! + CHF 1

Pâte légère, alvéolée, croustillante dehors et moelleuse dedans - 4 / 6 / 8 parts

S M L

La Stracciatella — **CHF 13,5/20/26**
Stracciatella de Burrata, Courgettes et Poivrons Grillées, Pesto

La Roquette — **CHF 14/21/27**
Burrata, Tomates Cherry Confites, Jambon Cru, Roquette

La Pistachio ♥ — **CHF 14/21/27**
Stracciatella de Burrata, Mortadelle, Crème à la Pistache

La Fleur de Sel — **CHF 10/14/18**
Huile d'Olive, Thym et Fleur de Sel

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 Raclette ♥ — **CHF 21,5**
Pain au Levain, Fromage à Raclette, Jambon à l'Os, Béchamel, Salade Verte **/ Option VG dispo**

Mont d'Or au Four — **CHF 23,5**
Vacherin Mont d'Or AOP, Pomme de terre, Salade
+ Assiette de Charcuterie : CHF 8 en suppl.

Malakoff de Luins — **CHF 18,5**
Perles de Luins - 4 pièces, Salade Verte

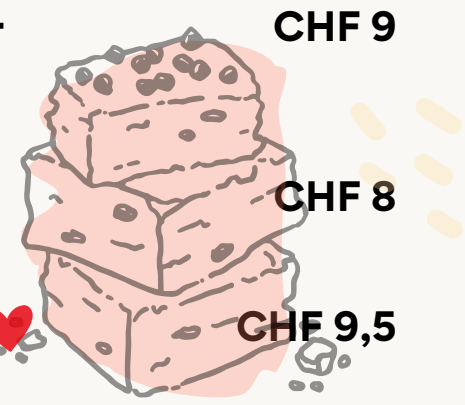
Stracciatella — **CHF 17**
Stracciatella Vaudoise, Tomate Cherry Confites, Thym, Focaccia du Pain des Frouzes, Pesto

Mezze au choix — **CHF 9**
Houmous ou Tapenade ou Tzaziki & Pain Pita

	150 G	200 G
Calamars à la Romaine (Sauce Tartare et Citron)	CHF 12	CHF 16
Sticks de Mozzarella (Sauce Barbecue Fumée)	CHF 10	CHF 14
Tenders de Poulet ♥ (Sauce Moutarde Miel)	CHF 13	CHF 17
Onion Rings (Sauce Barbecue Fumée)	CHF 9	CHF 12

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, Pizza : Mozza'Fiato - Cuarnens

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

Mobby Dick — **CHF 17**
Gin HENDRICK'S, Crême de Pêche de Vigne, Lime, Tonic, Angostura

Tokyo Fizz — **CHF 17**
Gin HENDRICK'S, Liqueur de Yuzu, Lime, Soda Water
Et sa bulle magique

Pecan Martini ❤ — **CHF 17**
Vodka infusée à la Noix de Pécan Maison, Liqueur de Café, Sirop simple, Shot d'Espresso

LES CRÉATIONS

Ghost Mary — **CHF 17**
Vodka Tabasco, Eau de Tomate Clarifiée Maison, Sauce Worcestershire, Sel de Céleri

Fig & Vanilla Sour ❤ — **CHF 16**
Gin, Cordial Maison Figue Vanille, Lime, Foamer Vegan

Chestnut Daïquiri — **CHF 16**
Rhum Plantation 3 Stars, Lime, Sirop de Châtaigne
Le tout fumé sous cloche

Pear and Spice Martini — **CHF 16**
Gin, Lime, Sirop Pumpkin Spiced, Jus de Poire

Cocoa Old Fahioned — **CHF 17**
Bourbon, Liqueur de Cacao, Bitter Cacao
Et sa douceur chocolatée

Margarita Canela ❤ — **CHF 17**
Tequila infusée à la Cannelle Maison, Lime, Cointreau, Sirop d'Agave, Solution Saline
Envie de pimenter ? Demande-nous le Cointreau Spicy !

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 18**
Lime, Sirop d'Agave, Foamer Vegan

LES CLASSIQUES

Mais incontournables!

Aperol Spritz — **CHF 12**
Variantes : Italicus - Campari - Sarti Rosa — **CHF 12,5**

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 Café, Sirop Vanille, Shot d'espresso

Negroni — **CHF 16**
Gin, Campari, Vermouth rouge, Zeste d'orange

LES MOCKTAILS

Virgin Tiki Lily — **CHF 13**
Rhum 0, Sirop 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 Fig & Vanilla ❤ — **CHF 13**
Gin 0, Cordial Maison Figue Vanille, Lime, Three Cents Fig Leaf

Cendrillon Sour ❤ — **CHF 13**
Amaretto 0, Lime, Sirop Pumpkin Spice, Epices Chaï
Et sa bulle magique

No-Groni 0 — **CHF 13**
Jsotta Senza Bitter & Senza Aperitivo, Jus Pamplemousse

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

	10 CL	75 CL
Chasselas 2024 Les Trois Terres - AOC La Côte	CHF 6	CHF 39
Chasselas emblématique aux notes de poire et nectarine		
Chardonnay Monovitigno Di Lenardo 2024	CHF 6,5	CHF 42,5
Arômes de pomme et de pêche, avec une note de fruits tropicaux		
Sauvignon Blanc "Calcaire" 2024 - Coteaux du Giennois	CHF 7	CHF 45
Vin blanc équilibré et d'une très grande fraîcheur. Notes de fruits mûrs et d'abricot		

LES VINS ROUGES

Pinot Noir Aagne 2024 - AOC Schaffhouse	CHF 6,5	CHF 42,5
Arômes de framboise, fraise mûre tirant sur la groseille		
Syrah La Dernière Vigne 2022 - Domaine Gaillard	CHF 7,5	CHF 48
Reflets poivrés et épicés qui nous vient de la vallée du Rhône nord		
Merlot ANTP Antichi Poderi Rosso 2024 - Castello di Cantone	CHF 8	CHF 52
Bouquet élégant et intense de fruits rouges, de violettes. Structure tannique veloutée		
Canà Davore bio Rosso Piceno 2021 - Montelpuciano	CHF 8,5	CHF 55
Rouge profond et épais. Fruits rouges rehaussés de notes épicées et de vanille		
Humagne Rouge 2019 Cave des Amandiers		CHF 86

VIN ROSÉ

Palm par L'Escarelle Rosé 2024 Côte de Provence	CHF 6	CHF 39
Un vin rosé BIO sympathique, frais, fruité et équilibré, idéal pour l'apéritif		

LES VINS PÉTILLANTS

Prosecco DOP Selvaggio Cuvee Graffiti Extra dry	CHF 6,5	CHF 42
Doux parfum de fleurs d'acacia et de pommes fraîches. Rafraichissant en bouche		
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

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
Pumpkin Spice Latte ♥	CHF 6,5
Matcha Latte	CHF 6,5
Cinnamon Roll Matcha Latte ♥	CHF 7,5
Café froid (30cl)	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
Sirop Maison ♥	30cl	CHF 4,5
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, Coca Double 0 - 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

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

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
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!

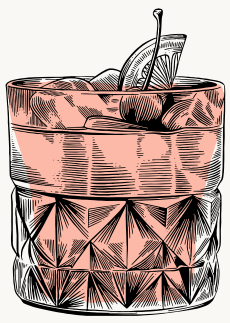
TEQUILA 2cl

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 Saphire	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 Teressa	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
Belvedère	CHF 22

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

LUNCH

Formules & Menus - Servis jusqu'à 14h30

LE MIDI

Salade de Malakoff — **CHF 22,5**
Salade verte, Perles de Luins, Lard de la Venoge

Salade de Burrata ♥ — **CHF 21,5**
Burrata Vaudoise, Roquette, Tomates Cherry, Courgettes et Poivrons Grillées, Pesto, Jambon Cru
Option végé : Légumes grillés et Houmous

Mont d'Or au Four ♥ — **CHF 23,5**
Vacherin Mont d'Or AOP, Pomme de terre, Salade
+ Assiette de Charcuterie : CHF 8 en suppl.

Salade Ceasar — **CHF 23,5**
Laitue, Tomates Cherry, Avocat, Parmesan, Oeuf, Poulet Pané, Croûtons aux Herbes

LES PIZZAS

Stracciatella in Love ♥ — **CHF 23,5**
Coulis de Tomate, Mozzarella, Stracciatella de Buratta, Courgettes et Poivrons Grillées

Raclette-moi si tu Peux — **CHF 24**
Coulis de Tomate, Mozzarella, Fromage à Raclette, Pomme de terre, Jambon à l'Os

Lance Roquette — **CHF 24**
Coulis de Tomate, Mozarella, Burrata, Tomates Cherry Confites, Jambon Cru, Roquette

Simple mais efficace — **CHF 18**
Coulis de Tomate, Mozarella, Basilic

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, Figue Rôties, Pesto à la Pistache, Jambon à l'Os*

Croque Raclette ♥ — **CHF 21,5**
Fromage à Raclette, Jambon à l'Os*, Béchamel

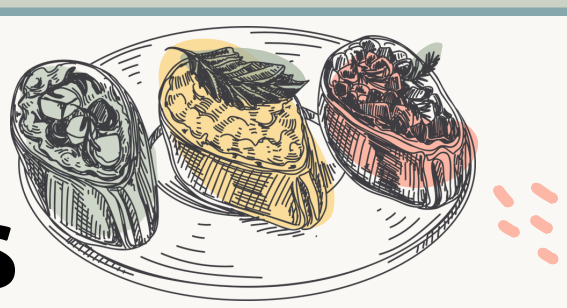
Tartine Scandinave — **CHF 22,5**
Saumon Fumé, Avocat & Fromage Frais, Oignons Frits, Citron, Aneth

Tartine Scandinave en Bagel ♥ — **CHF 23,5**

Bagel New-Yorkais — **CHF 22,5**
Pastrami de Boeuf, Fromage Frais, Cornichons, Oignons Frits, Poivrons Marinés, 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, 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! + CHF 1

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, Roquette

La Pistachio ♥ — **CHF 14**
Stracciatella de Burrata, Mortadelle, Crème à la Pistache

La Fleur de Sel — **CHF 10**
Huile d'Olive, Thym et Fleur de Sel

Nos privilégions les producteurs locaux!
Fromages : Fromagerie André - Morges & Fromagerie Bory - Dizy
Charcuteries : Boucherie Rochat - Cossonay & Maillefer - Le-Mont-sur-Lausanne
Burrata, Pizza, Stracciatella : Mozza'Fiato - Cuarnens