



<b>Entrées</b>	<b>Friture d'éperlans</b>	12
	Friture d'éperlans, sauce tartare et duo de chip's	
	<b>Taboulé</b> 🍴	16 / 24
	Taboulé, dés de tofu, quartiers d'oranges, menthe, dés de concombre et olives noires	
	<b>Œufs mimosas</b>	18 / 25
	Œufs mimosas, légumes de saison	
	<b>Cervelas</b>	22 / 28
	Salade de cervelas, dés de concombre et émietté d'œuf	
	<b>Ceviche</b>	24 / 30
	Ceviche de cabillaud, avocats, mangue et sauce ponzu	
	<b>Malakoff de chez Pascal Passion</b> 🍴	14
2 malakoff, salade iceberg et dés de gruyère		
<b>Salade César</b>	18 / 25	
Blanc de poulet tranché, salade iceberg, croûtons, jus de citron, huile d'olive, copeaux de parmesan, œufs durs, Worcestershire sauce		
<b>Salade nordique</b>	24 / 30	
Mâche, tranches de saumon fumé, crevettes décortiquées, fromage frais, pommes de terre, oignons rouges et zestes de citron		
<b>Tartare de bœuf I 120 / 200 gr</b>	24 / 30	
Olives, pignons de pin, tomates séchées et basilic		
<b>Club sandwich</b>	24	
Pain de mie grillé, filets de poulet, bacon grillé émincé de laitue, tomate.		
<b>Plats</b>	<b>Risotto végétal</b> 🍴	24
	Risotto nacré au jus de betterave, rubans croquants de courgettes bicolores et nuage de fromage frais.	
	<b>Coquelet à la moutarde à l'ancienne</b>	32
	Coquelet badigeonné de moutarde à l'ancienne, tranches de lard et pommes duchesse	
	<b>Foie de veau à la lyonnaise</b>	38
Émincé de foie de veau, oignons rouges, persil et haricots verts		
<b>Entrecôte parisienne I 200 gr</b>	36	
Entrecôte au beurre Café de Paris et potatoes		

## Plats

<b>Tataki de saumon</b>	<b>34</b>
Pavé de saumon mariné à l'huile de soja et de sésame, sauté aux graines de sésame, radis rouges, cerfeuil et mesclun.	
<b>Omble chevalier</b>	<b>38</b>
Filets d'omble chevalier rôtis au Chasselas et légumes grillés	
<b>Thon aux pistaches</b>	<b>36</b>
Pavé de thon rouge en croûte de pistache, et réduction de balsamique accompagné de légumes de saison croquants	
<b>Linguines au homard</b>	<b>38</b>
Demi-homard avec sauce citron, linguines artisanales De Gragnano et tomates cerises rôties	
<b>Pour deux et suivant arrivage</b>	
<b>T-Bone Steak</b>	<b>58 pp</b>
Servi avec des pommes grenailles, tomates cerises confites et mesclun	
<b>Tomahawk</b>	<b>64 pp</b>
Servi avec un écrasé de pommes de terre, tomates cerises rôties et mesclun	

## Les assiettes, solo ou à partager

<b>Charcuteries du moment</b>	<b>17 / 29</b>
<b>Fromages du moment</b>	<b>17 / 29</b>
<b>La mixte</b>	<b>32</b>

## Desserts

<b>Tiramisu à la crème de pistaches</b>	<b>10</b>
<b>Café gourmand du moment</b>	<b>12</b>
<b>Citron à la mousse de mascarpone et sucre caramélisé</b>	<b>12</b>
<b>Carpaccio d'ananas, fraises et boule de glace abricot</b>	<b>10</b>
<b>Salade de fruits de saison</b>	<b>9</b>
<b>Les boules de glace de l'Artisan Glacier</b>	<b>6</b>
<b>Vanille</b> Bourbon de Madagascar. <b>Chocolat</b> , mélange subtil de cacao.	
<b>Noisettes</b> du Piémont. <b>Café</b> de Colombie 100 % arabica	



**Ce label certifie que les mets proposés sur notre carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.**

Critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance de nos produits : Bœuf, veau, porc, poulet : Suisse

Thon : Pacifique, centre ouest - Éperlans : Turquie - Homard : Atlantique, nord-ouest

Charcuterie : Italie / Suisse



Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances à certains aliments, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos collaborateurs au moment de votre commande.**

**Loi sur les denrées alimentaires, indications obligatoires. Les 14 allergènes alimentaires les plus courants :** **Arachide** : cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **Céleri** : céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **Crustacés** : crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **Fruits à coque** : amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **Gluten** : blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **Lactose** : lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysate), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **Lupin** : farine de lupin, graines de lupin. **Mollusques** : palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **Moutarde** : graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **Œufs** : albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **Poisson** : poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **Sésame** : benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **Soja** : sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **Sulfites** : certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. **E220-228** (noms européens) : bisulfite ou métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre.



## Café

<b>Ristretto / Espresso / Café</b>		4.50
<b>Double espresso</b>		7
<b>Espresso macchiato</b>		5.50
<b>Latte macchiato</b>		6
<b>Capuccino</b>		6
<b>Renversé</b>		6
<b>Café glacé / Baileys</b>		7 / 10
Supplément sirop vanille ou caramel		1

## Chocolat / Thé / Infusion

<b>Chocolat chaud</b>		6.50
<b>Thé/Infusion de la Maison Sirocco</b>		5

## Soft

<b>Be WTR plate ou gazeuse</b>	50 / 75 cl	6 / 9
<b>Coca-Cola</b>	33 cl	6
<b>Jus de pomme Ramseier</b>	33 cl	6
<b>Schweppes</b>	20 cl	6
<b>Diabolo</b>	30 cl	6
Limonaade, sirop de menthe / fraise / grenadine pêche ou citron		
<b>Jus de fruits Granini</b>	20 cl	6
Orange / Tomate / Pêche		
<b>Thé froid maison du moment</b>	30 cl	5
<b>Limonaade maison</b>	30 cl	6
Citron, sucre, sel et eau pétillante		
<b>Les sirops Morand</b>	30 cl	5
Grenadine / Menthe / Litchi / Orgeat Pêche / Citron / Framboise / Fraise		
<b>Crodino/Sanbitter</b>	10 cl	6



## Bières Pression

Moretti blonde 5°	30 / 50 cl	6 / 9
Erdinger blanche	30 / 50 cl	6 / 9
Panaché	30 / 50 cl	6 / 9
Monaco	30 / 50 cl	7 / 10

## Bières Bouteille

Moretti sans alcool	33 cl	6
---------------------	-------	---

## Apéritifs

Pastis 4 cl		7
Martini blanc / rouge 4 cl		9
Suze 4 cl		8
Kir 8 cl vin blanc, 2 cl crème de cassis		12
Tequilla Patron 4 cl		10
Cynar / Suze 4 cl		8

## Rhum

Rhum Eminente Reserva 41,3°	4 cl	18
Don Papa 7 ans 40°	4 cl	14

## Gin

Hendrick's 41.4°	4 cl	16
Roku 43°	4 cl	14
Sutton's Seedless 40°	4 cl	18

## Whisky

Nikka From the Barrel blended 51.4°	4 cl	12
Caol Ila 12 ans Single Malt 43°	4 cl	14
Oban 14 ans Single Malt 43°	4 cl	18
Lagavullin 16 ans Lagavullin 16 ans 43°	4 cl	16
Red McCallan 12 ans Double Cask Single Malt 40°	4 cl	21



## Mocktails sans alcool

<b>Berries Lover.</b> Citron vert pressé, coulis de framboise, sirop de grenadine et jus d'ananas	9
<b>Le Q.</b> 5 cl de jus de pomme, 5 cl de jus de cranberry, 2 cl de jus de pêche, 1 cl de sirop de grenadine	11
<b>Innocent Spritz.</b> 5 cl de sanbitter, 4 cl de jus de pamplemousse 1 cl de vinaigre balsamique, 10 cl de limonade, 10 cl d'eau gazeuse	11
<b>Noohito.</b> 10 cl de limonade, 10 cl d'eau gazeuse, sucre roux, 1/2 citron vert, menthe	11

## Cocktails

<b>CoQuelicot.</b> 4 cl de vodka, 3 cl de purée passion, 3 cl de purée de framboise, 5 cl de jus de pomme, 5 cl de jus de cranberry	17
<b>Moscow Mule.</b> 6 cl de vodka, 12 cl de ginger-beer et citron vert	17
<b>Amaretto sour.</b> 6 cl d'amaretto, 3 cl de jus de citron vert sirop de sucre, 1cl de jus d'ananas	16
<b>Cuba Libre.</b> 4 cl de rhum blanc, 1/2 citron vert, 10 cl de coca-cola	14
<b>Mojito.</b> 4 cl de rhum, 1/2 citron vert, sucre roux, menthe fraîche, 10 cl eau gazeuse	16
<b>Negroni.</b> 3 cl de gin, 3 cl de Campari, 3 cl de Martini rouge	16

## Spritz

<b>Hugo Spritz.</b> 5 cl de liqueur de sureau, 10 cl de prosecco, 10 cl eau gazeuse, menthe fraîche	14
<b>Apérol spritz.</b> 5 cl d'Aperol , 10 cl de prosecco, 10 cl eau gazeuse	14
<b>Limoncello spritz.</b> 5 cl de limoncello, 10 cl de prosecco, 10 cl eau gazeuse	14
<b>Le spritz Q.</b> 5 cl de Lillet rosé, 10 cl de prosecco, 10 cl eau gazeuse, 3 cl purée de fraise	15

## Digestifs

<b>Limoncello 28°</b>	4 cl	7
<b>Abricotine Morand 42°</b>	4 cl	9
<b>Williamine Morand 40°</b>	4 cl	9

## Cognac

<b>Martell V·S·O·P Médaillon 40°</b>	4 cl	10
<b>Grand Marnier 40°</b>	4 cl	10

## Grappa

<b>Grappa Di Moscato Bianca 40°</b>	4 cl	12
<b>Grappa Di Moscato Barrique 40°</b>	4 cl	14

## Blanc au verre

<b>Sauvignon Domaine la Colombe AOC</b> R. Paccot - La Côte	10 cl	9
<b>Chasselas Corsier Grand Cru AOC Lavaux</b> Martial Neyroud - Chardonne	10 cl	7
<b>Viognier Cuvée d'Or AOC</b> Cave des 13 Coteaux - Côte de l'Orbe	10 cl	7

## Rouge au verre

<b>Gamay Noire Agate AOC</b> Bernard Cavé - Vaud	10 cl	9
<b>Serravalle DOC</b> Gialdi Vini SA - Tessin	10 cl	10
<b>Le Petit Chevalier Pessac Léognan AOC</b> 2ème vin Domaine Chevalier	10 cl	14

## Rosé au verre

<b>M-G Grande Cuvée AOC</b> Maison Gutowski - Côte de Provence	10 cl 75 cl	9 80
<b>Œil de Perdrix AOC</b> Caves du Château d'Auvernier Neuchâtel	10 cl 75 cl	8 55

## Prosecco & champagne

<b>Monfumino Brut DOC</b> Tenuta Amadio Treviso	10 cl 75 cl	8 52
<b>Louis Roederer Collection 244</b>	10 cl 75 cl	20 145

## Les vins sans alcool

Baptisée NOOH - union de «NO» pour ceux qui ne souhaitent pas d'alcool et du symbole chimique de la molécule de l'alcool «OH».

<b>Rosée Nooh by La Coste</b> Côte de Provence AOC	10 / 75 cl	7 / 52
<b>Blanc Nooh by La Coste</b> Château La Coste	10 / 75 cl	7 / 52

## Vins Blancs

<b>Chardonnay Neuchâtel AOC</b> Caves du Château d'Auvernier	75 cl	70
<b>Petite Arvine Valais AOC</b> Thierry Constantin	75 cl	75
<b>Chasselas Bio La Côte AOC</b> Les Frères Dutruy	75 cl	46
<b>Pinot Gris Bio La Côte AOC</b> Les Frères Dutruy	75 cl	68
<b>Arneis Barivel Bio Langhe DOC</b> Cascina Galarin	75 cl	52
<b>Chasselas La Plantaz Ville de Lausanne</b> Abbaye de Mont	75 cl	46
<b>Dezaley Grand Cru Ville de Lausanne</b> Clos des Abbayes	75 cl	68
<b>Sauvignon Domaine la Colombe AOC</b> R. Paccot - La Côte	75 cl	65
<b>Chasselas Corsier Grand Cru AOC Lavaux</b> Matial Neyroud - Chardonne	70 cl	45
<b>Viognier Cuvée d'Or AOC</b> Cave des 13 Coteaux - Côte de l'Orbe	70 cl	42

## Vins Rouges

<b>Gamay Noire Agate AOC</b> Bernard Cavé - Vaud	70 cl	60
<b>Serravalle Gialdi DOC</b> F. Gialdi Vini - Tessin	75 cl	64
<b>Cornalin Aguares Valais AOC</b> Thierry Constantin	75 cl	85
<b>Pinot Noir Vilette Lavaux AOC</b> Laurent Berthet	75 cl	70
<b>Le Petit Chevalier Pessac Léognan AOC</b> 2e vin Domaine Chevalier	75 cl	95
<b>Les Launes Crozes Hermitage AOC</b> Les Frères Delas	75 cl	58
<b>Les Challeys Saint Joseph AOC</b> Les Frères Delas	75 cl	74
<b>Cannonau di Sardegna Bio DOC</b> Azienda Agricola Antonella Corda	75 cl	65
<b>Morgon Corcelette</b> Domaine Grégoire Hoppenot	75 cl	54



**La remise de boissons alcoolisées à des personnes de moins de 16 ans, respectivement de moins de 18 ans, est interdite par la loi. Boissons à 3.00.-** Sirop 30 cl/ Limonade 30 cl/ Verre de lait 30 cl. **Dès 16 ans :** Vin / Bière / Cidre. **Dès 18 ans :** Spiritueux / Apéritifs / Alcools / Cocktails. Tous nos prix sont en francs suisses TTC.