

# BRUNCH

Le Restaurant du Musée Olympique vous accueille avec son brunch incontournable et gourmand tous les week-ends.

Les samedis et dimanches de 10h30 à 14h30, laissez-vous tenter par notre buffet à volonté, composé de produits faits maison, de saison et de la région.

Buffet à discrétion : CHF 68.- par personne, incluant une boisson chaude à choix, jus de pomme vaudois et jus d'orange.

Enfants de moins de 3 ans : gratuit  
Enfant de 4 à 15 ans : CHF 4.- par année d'âge

## AJOUTEZ DES BULLES À VOTRE BRUNCH (PROSECCO JAYA)

Mimosa

Prosecco JAYA Brut  
Valdobbiadene Conegliano

	7.-
1dl	7.-
75cl	45.-
150cl	85.-

**EN PLUS DES CLASSIQUES DU BRUNCH, NOS CHEFS PROPOSENT UNE LARGE SÉLECTION DE METS QUI ÉVOLUENT SELON LA SAISON ET LEURS INSPIRATIONS DU MOMENT.**

## LA CAFETERIE

Une boisson chaude par personne  
Café (*inclus nos cafés spéciaux*), thé, infusion, chocolat chaud

Jus de pomme vaudois

Jus d'orange

*The Olympic Museum restaurant welcomes you for its famous gourmet brunch every weekend.*

*Every Saturday and Sunday from 10.30 a.m. to 2.30 p.m., and tuck into our all-you-can-eat buffet, featuring home-made fresh, seasonal and local products.*

*All-you-can eat buffet: CHF 68 per person, including a hot drink and unlimited local apple juice and orange juice.*

*Children under 3: free  
Children aged from 4 to 15: CHF 4 per year of age*

## ADD BUBBLES TO YOUR BRUNCH (JAYA PROSECCO)

**ON TOP OF THE BRUNCH CLASSICS, OUR CHEFS OFFER A WIDE SELECTION OF DISHES THAT VARY SEASONALLY AND ACCORDING TO THEIR INSPIRATION.**

## COFFEE SHOP

*One hot drink per person  
Coffee (including our special coffees), tea, herbal teas and hot chocolate*

*Local apple juice*

*Orange juice*



## **LES INCONTOURNABLES**

Corbeille de viennoiseries  
Tresse au beurre  
L'assortiment du boulanger  
Yaourt bio  
Müesli bio  
Pancake et sirop d'érable  
Confitures artisanales, miel de la région & beurre de la fromagerie Moléson

## **LES DELICES DE LA REGION**

Œufs brouillés de la Ferme des Trois Epis  
Bacon croustillant  
Saucisses à rôtir de campagne  
Les classiques du fromager  
Plateau de charcuterie

## **LE COIN BIEN-ETRE & NOS SPECIALITES DE SAISON**

Le potage de saison  
Salades et crudités du marché  
Légumes & féculents sélectionnés et cuisiné tout en saveurs

## **LES DOUCEURS**

Sélection de desserts et pâtisseries

## **LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !**

Prenez ce que vous voulez, mangez ce que vous prenez. Nos buffets sont réapprovisionnés jusqu'à 14h30. Servez-vous autant que vous le voulez, mais s'il vous plait terminez vos assiettes.  
Pour les petites faims, nous vous invitons à consulter notre carte petite restauration, aux saveurs authentiques du Restaurant du Musée Olympique.

## **THE CLASSICS**

*Pastry selection  
Butter braided bread  
Baker's assortment  
Organic yoghurt  
Organic muesli  
Pancake with maple syrup  
Home-made jams, local honey and butter from the Moléson dairy*

## **LOCAL TREATS**

*Scrambled eggs from the Trois Epis farm  
Crispy bacon  
Country-style sausages  
Traditional cheeses  
Cured meat platter*

## **HEALTHY EATING & SEASONAL SPECIALTIES**

*Seasonal soup  
Salads and crudities  
Tasty vegetables and starch-rich foods*

## **DESSERT SELECTION**

*Desserts and pastries of the day*

## **COMBAT FOOD WASTE!**

*Take what you want, but eat what you take. Our buffets are replenished until 2:30 p.m. Help yourself as much as you want, but please finish your plates.  
For those with smaller appetites, check out our snacks menu, featuring the authentic flavours of the Olympic Museum Restaurant.*