

III
**RESTAURANT
DU MUSÉE
OLYMPIQUE**

Carte du déjeuner servie de 11h30 à 14h30.

Carte snack servie de 14h30 à 17h.

Lunch menu served from 11.30 a.m. to 2.30 p.m.

Snacking menu served from 2.30 p.m. to 5 p.m.

SEMAINE

Plat du jour
Salade ou soupe et plat du jour
Plat du jour et 1dl de vin
Salade ou soupe, plat et dessert du jour

WEEK

Dish of the day
Salad or soup and dish of the day
Dish of the day and 1dl of wine
Salad or soup, dish and dessert of the day

CHF

20.-

23.-

25.-

33.-

WEEKEND

Buffet Brunch
Incluant boissons chaudes à discrétion, jus
de pomme artisanal suisse et jus d'orange.

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

WEEKEND

Brunch Buffet
Including hot beverages at discretion,
Swiss artisanal apple juice and orange juice.

Children up until 3 : free.
Children aged 4 to 15: CHF 4.- per year
of age.

68.-



ECOCOOK
Certified Sustainable Organisation

L'AUTOMNE SUBLIMÉ PAR NOS CHEFS, ENTRE PRODUITS DE SAISON ET SAVOIR-FAIRE MAISON

AUTUMN, ELEVATED BY OUR CHEFS THROUGH SEASONAL PRODUCTS AND ARTISANAL SAVOIR-FAIRE



ENTRÉES

Bouquet de salade verte
& vinaigrette à la moutarde

Salade de crudités / graines
torréfiées / pickles maison

Potage du jour

Œuf parfait / crème de topinambour
au café / croûtons dorés

Salade de brebis chaud
de la ferme de Praz-Romond /
pommes caramélisées / noix /
miel au thym du Musée Olympique

Tartare de veau aux saveurs d'automne /
condiment de figues / noisettes torréfiées /
câpres croustillantes / pain toasté
En version plat, servi avec frites rustiques

PLATS PRINCIPAUX

Bowl vaudois
Lentilles / potimarron rôti / chou rouge /
endive / raisin frais / graines de courge /
tomme vaudoise croustillante

Vol-au-vent de ris de veau /
champignons des bois /
épinards en branches



Crevettes sauvages sautées
aux épices de Dakar /
riz parfumé / légumes croquants

Noisettes de chevreuil /
jus de viande cacao-tonka /
condiment aux airelles / garniture chasse

Filet de féra / jus de veau au beurre blanc /
écrasée de pommes de terre /
légumes de saison

Risotto crémeux aux cornes d'abondance /
fondue de poireaux / Vacherin Fribourgeois /
émulsion de persil

STARTERS

Green salad with a mustard
vinaigrette dressing

Crudités salad / roasted
seeds / homemade pickles

Soup of the day

Perfect egg / coffee-flavoured
Jerusalem artichoke / bread croutons

Warm sheep's cheese salad
from the Praz-Romond farm /
caramelized apples / walnuts /
thyme honey from the Olympic Museum

Veal tartare with autumn flavours /
fig condiment / roasted hazelnuts /
crispy capers / toast
As a main course, served with rustic fries

MAIN COURSES

Vaudois bowl
Lentils / roasted squash / red cabbage /
chicory / fresh grapes / pumpkin seeds /
crispy vaudoise tomme cheese

Veal sweetbread vol-au-vent /
wild mushrooms /
spinach leaves

Sautéed shrimps with
Dakar-inspired spices /
fragrant rice / crunchy vegetables

Venison medallions / cocoa and tonka bean-
flavoured meat jus / lingonberries condiment /
traditional game garnish

Lake whitefish fillet /
buttered veal jus / mashed potatoes /
seasonal vegetables

Creamy risotto with black trumpet
mushrooms / leek fondue /
Vacherin Fribourgeois / parsley emulsion

CHF

5.-

9.-

8.-

14.-

16/27.-

19/35.-

26.-

35.-

32.-

45.-

36.-

27.-

LES INCONTOURNABLES

Salade "Musée Olympique"

Salade / filet de poulet grillé /
champignons de Paris / œuf dur / raisin frais /
tuile de parmesan / sauce César

Filets de perches des lacs suisses

Sauce bergamote / purée de panais /
légumes sautés

Burger de bœuf

Bun's aux graines / Gruyère /
tomates fraîches / lard grillé / roquette /
oignons caramélisés / sauce tartare
*Servi avec des frites rustiques**

Burger végétarien

Bun's aux graines / butternut et céleri rôtis /
Gruyère / tomates fraîches / roquette /
oignons caramélisés / sauce tartare
Servi avec des légumes sautés

Wrap du jour

Servi avec une salade mêlée

Supplément pommes frites

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Médaille d'or

Filet de poulet grillé / légumes /
purée de pommes de terre

Boule de glace de l'Artisan Glacier
ou salade de fruits

Sirop

Médaille d'argent

Filet de saumon pané

Boule de glace de l'Artisan Glacier
ou salade de fruits

Sirop

Médaille de bronze

Pizza Margherita*

Boule de glace de l'Artisan Glacier
ou salade de fruits

Sirop

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

Nous privilégions les cartes VISA en reconnaissance
de l'engagement de l'entreprise en tant que partenaire
des Jeux Olympiques.

(*) Ingrédients qui ne répondent pas
aux exigences du label *Fait Maison* :
Pizza Margherita
Frites rustiques
Café gourmand : selon la sélection du jour

THE CLASSICS

CHF

Olympic Museum salad

Salad / grilled chicken / mushrooms /
hard boiled egg / fresh grapes /
parmesan tuile / Caesar dressing

15/28.-

Perch fillets from our lakes

Bergamot orange sauce /
mashed parsnip / sautéed vegetables

44.-

Beef burger

Seed bun / Gruyère / fresh tomato /
fried onions / grilled bacon / arugula /
caramelised onions / tartare sauce
*Served with rustic fries**

28.-

Veggie burger

Seed bun / roasted squash and celery /
Gruyère / fresh tomatoes / arugula /
caramelised onions / tartare sauce
Served with sautéed vegetables



26.-

Wrap of the day

Served with a mixed salad

15.-

French fries supplement

+ 3.-

KID'S MENU

For ages 12 and under

Gold medal

Grilled chicken / vegetables /
mashed potatoes

Artisan Glacier ice cream scoop
or fruit salad

Syrup

18.-

Silver medal

Breaded salmon fillet

Artisan Glacier ice cream scoop
or fruit salad

Syrup

16.-

Bronze medal

Pizza margherita*

Artisan Glacier ice cream scoop
or fruit salad

Syrup



15.-

Prices are in Swiss francs, VAT and service included.

We prefer VISA cards in recognition of Visa's
commitment as an Olympic Games partner.

(*) Items with ingredients that do not meet
the requirements of the *Fait Maison* label :
Pizza Margherita
Rustic fries
Café gourmand : upon daily selection



DESSERTS

Sablé croquant / mousse au chocolat
Villars 70% / coulis exotique

Chiffon cake au sésame noir /
compoté de prunes / croustillant torréfié

Poire pochée / caramel café /
financier noisette

Salade de fruits /
sirop léger agrumes & gingembre

Dessert du jour

Café gourmand*
Sélection de mignardises du pâtissier

Affogato
Glace vanille et espresso

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

Café, caramel salé, pistache,
vanille, stracciatella, cookie,
noisette, cacahuète

Chocolat, fraise, framboise,
mangue, passion, coco, coing

avec chantilly
avec sauce au chocolat

LES CRÉATIONS GLACÉES

Citius
Cacahuète, cookie,
stracciatella, sauce chocolat

Altius
Noisette, coing,
caramel salé, sauce caramel

Fortius
Mangue, passion,
coco, coulis exotique

Communiter
Vanille, sauce chocolat chaud,
chantilly et brisures de brownies

Sur demande, nos collaborateurs vous
renseigneront sur les ingrédients susceptibles de
provoquer des allergies ou des intolérances
alimentaires. Notre Chef peut également modifier
les recettes à votre convenance.

DESSERTS

*Crunchy shortbread / 70% Villars
chocolate mousse / exotic coulis*

*Black sesame chiffon cake /
plum compote / toasted crunch*

*Poached pear / coffee-infused caramel /
hazelnut financier*

*Fruit salad /
citrus & ginger syrup*

Dessert of the day

Café gourmand
Selection of mini desserts*

*Affogato
Vanilla ice cream and espresso*

ICE CREAMS AND SORBETS FROM ARTISAN GLACIER

*Coffee, salted caramel,
pistachio, vanilla, stracciatella,
cookie, hazelnut, peanut*

*Chocolate, strawberry, raspberry,
mango, passionfruit, coconut, quince*

with chantilly cream
with chocolate sauce

OUR FROZEN CREATIONS

*Citius
Peanut, cookie,
stracciatella, chocolate sauce*

*Altius
Hazelnut, quince,
salted caramel, caramel sauce*

*Fortius
Mango, passionfruit,
coconut, exotic coulis*

*Communiter
Vanilla, hot chocolate sauce,
chantilly cream and brownie chips*

On request, our staff will be happy to inform you
about the ingredients in our dishes that may cause
allergies or intolerances. Our Chef can also modify
recipes to suit your needs.

CHF

11.-

12.-

12.-



9.-

10.-

13.-

7.-

4.- la boule
4.- one scoop

1.-

1.-

13.-



BOISSONS - DRINKS

EAU - WATER

CHF

Henniez nature ou légère - <i>Still or sparkling</i>	50cl	5.5
Valser plate ou gazeuse - <i>Still or sparkling</i>	50cl	5.5
	75cl	7.5

THÉ FROID - ICED TEA

Fusetea pêche - <i>Peach iced tea</i>	33cl	5.-
Thé froid assam et agrumes - <i>Assam and citrus iced tea</i>	33cl	5.5
Thé froid rooibos et verveine - <i>Rooibos and verbena iced tea</i>	33cl	5.5

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Jus d'orange - <i>Orange juice</i>	30cl	4.-
Opaline (abricot, tomate, poire) - <i>Apricot, tomato and pear juice</i>	25cl	6.-
Jus artisanal de pomme suisse - <i>Artisanal Swiss apple juice</i>	30cl	4.-

SODAS ET LIMONADES - SODAS AND LEMONADES

San Pellegrino Sanbitter	10cl	4.8
Coca Cola	33cl	5.-
Coca Zéro	33cl	5.-
Rivella Rouge	33cl	5.-
Kinley Tonic Water	20cl	5.-
Kinley Bitter Lemon	20cl	5.-
Limonade lausannoise orange ou citron - <i>Local lemonade, orange or lemon</i>	33cl	5.5
Urban kombucha citronnelle hibiscus - <i>Lemongrass and hibiscus kombucha</i>	33cl	5.5
Sirops - <i>Syrups</i>	33cl	2.-

BIÈRES - BEERS

CHF

Corona	35.5cl	8.-
Corona Cero sans alcool	33cl	6.-
Stella Artois	30cl	6.-
	50cl	8.9
Hoegaarden	33cl	6.2
Leffe brune	33cl	6.2
Panaché - Monaco	30cl	5.8
	50cl	8.5

APÉRITIFS - APERITIFS

Sanspritzer - sans alcool	8.-
Spritz du Lavaux	10.-
Aperol Spritz	13.-
Vermouth blanc ou rouge	8.-
Jsotta Bitter	8.-
Suze	8.-
Ricard	8.-
Porto blanc ou rouge	8.-

VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

Vin blanc - <i>White wine</i>	1dl
Chasselas – J&M Dizerens, Lavaux, Suisse - <i>Switzerland</i>	6.5
Viognier – Delas Frères, Pays d'Oc, France - <i>France</i>	6.9
Vin rosé - <i>Rosé wine</i>	
Oeil de Perdrix – J&M Dizerens, Lavaux, Suisse - <i>Switzerland</i>	6.3
By Ott, Côtes de Provence, France - <i>France</i>	6.9
Vin rouge - <i>Red wine</i>	
Pinot Noir / Gamay – J&M Dizerens, Lavaux, Suisse - <i>Switzerland</i>	6.8
Grenache / Syrah – Delas Frères, Côtes-du-Rhône, France - <i>France</i>	7.2
Vin pétillant - <i>Sparkling wine</i>	
Prosecco Jaya Brut, Valdobbiadene Conegliano, Italie - <i>Italy</i>	8.5
Zero'Si Blanc 0%, Suisse, <i>Switzerland</i>	6.-

VIN BLANC SUISSE - SWISS WHITE WINE

CHF - 70/75cl

J&M Dizerens
Saint-Saphorin, Lavaux
Chasselas

41.-

Dézaley Renard – Pinget vins
Dézaley Grand Cru – Lavaux
Chasselas

46.-

Schiefer – Obrecht
Grisons
Pinot Noir (Blanc de Noir)

72.-

Gérald Besse
Vignoble de Martigny, Valais
Petite Arvine

79.-

VIN BLANC INTERNATIONAL - INTERNATIONAL WHITE WINE

Delas Frères
Pays d'Oc, France – *France*
Viognier

45.-

Vom Stein – Castelfeder
Südtirol, Italie – *Italy*
Pinot Blanc

46.-

Kangarilla Road
McLaren Vale, Australie – *South Australia*
Chardonnay

47.-

Bourgogne Blanc – Quentin Jeannot
Côte de Beaune, France – *France*
Chardonnay

59.-

C&F Berthier
Pouilly-Fumé, France – *France*
Sauvignon Blanc

66.-

Sonoma Reserve – Frei Brothers
Californie, États-Unis – *California, U.S.A.*
Chardonnay

67.-

Montée du Tonnerre – Julien Brocard
Chablis Premier Cru, France – *France*
Chardonnay

125.-

VIN ROUGE SUISSE - SWISS RED WINE

CHF - 70/75cl

J&M Dizerens Saint-Saphorin, Lavaux <i>Pinot Noir, Gamaret, Diolinoir</i>	41.-
Baiocco – Brivio Vini Tessin <i>Merlot</i>	55.-
La Colombe Rouge – L&R Paccot Féchy, La Côte <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	67.-
Trocla Nera – Obrecht Grisons <i>Pinot Noir</i>	79.-
Il Rosso di Chiara – Paolo Basso Tessin <i>Merlot</i>	115.-

VIN ROUGE INTERNATIONAL - INTERNATIONAL RED WINE

Saint Esprit – Delas Frères Côtes du Rhône, France – <i>France</i> <i>Syrah, Grenache</i>	45.-
Alte Reben – Castelfeder Südtirol, Italie – <i>Italy</i> <i>Vernatsch</i>	46.-
Kangarilla Road McLaren Vale, Australie – <i>Australia</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	55.-
Bourgogne Rouge – Quentin Jeannot Côte de Beaune, France – <i>France</i> <i>Pinot Noir</i>	64.-
Sonoma Reserve – Frei Brothers Californie, États-Unis – <i>California, U.S.A.</i> <i>Merlot</i>	65.-
Château de Pez – Saint Estèphe Bordeaux, France – <i>France</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	79.-
Gevrey-Chambertin – Domaine Claude Chevalier Côte de Nuits, France - <i>France</i> <i>Pinot Noir</i>	175.-

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

CHF - 70/75cl

Oeil de Perdrix - J&M Dizerens, Lavaux, Suisse - *Switzerland*

39.-

By Ott - Domaines Ott, Côtes de Provence, France - *France*

45.-

VIN PÉTILLANT - SPARKLING WINE

Prosecco Jaya Brut, Valdobbiadene Conegliano, Italie - *Italy*

75cl

49.-

150cl

90.-

Zero'Si Blanc 0%, Suisse - *Switzerland*

75cl

39.-

Laurent Perrier Brut, Champagne, France - *France*

37.5cl

55.-

75cl

105.-

Laurent Perrier Cuvée Rosé, Champagne, France - *France*

75cl

159.-

EAUX DE VIE ET SPIRITUEUX - LIQUORS AND SPIRITS

4cl

Abricotine Morand

43%

9.-

Williamine Morand

43%

9.-

Limoncello

25%

9.-

Amaretto Disaronno

28%

9.-

Bailey's

17%

9.-

Grappa Barolo

40%

9.-

Grappa Amarone barrique

41%

12.-

Vieille prune Monin

41%

12.-

Vodka Xellent

40%

12.-

Rhum Don Papa

40%

12.-

Whisky Chivas 12ans

40%

12.-

Mastiha Skinis

30%

12.-

Genuine Alpine Herbs

40%

12.-

Gin Les Deux Frères

43%

15.-

Cognac Hennessy VSOP

40%

15.-

Chartreuse Verte

55%

15.-

Café NESPRESSO - NESPRESSO COFFEE CHF

Café, espresso, ristretto	4.3
Espresso macchiato	4.5
Double espresso	5.1
Café décaféiné - <i>Decaffeinated coffee</i>	4.3
Cappuccino	4.7
Renversé - <i>Coffee with milk</i>	4.7
Café viennois - <i>Viennese coffee</i>	5.3
Café glacé - <i>Iced coffee</i>	5.5
Chocolat chaud / froid (Caotina) - <i>Cold / hot chocolate</i>	4.4
Chocolat viennois - <i>Viennese chocolate</i>	5.4
Supplément lait d'avoine - <i>Oat milk supplement</i>	0.7

LATTE

Latte macchiato classique - <i>Classic latte macchiato</i>	5.5
Latte vanille - <i>Vanilla latte</i>	5.9
Latte noisette - <i>Hazelnut latte</i>	5.9
Latte caramel	6.1
Latte Biscoff	6.1
Latte pumpkin spice	6.1
Matcha latte	7.-

THÉ ET INFUSION BIO - ORGANIC TEA AND INFUSION

Thé noir - <i>Black tea</i>	
Royal Breakfast, Earl Grey Prestige, Chaï Rêves d'Orient	4.3
<i>Royal Breakfast, Earl Grey Prestige, Oriental Chaï</i>	
Thé vert - <i>Green tea</i>	
Sencha Midori, Jasmin Sublime	4.3
<i>Sencha Midori, Jasmin Sublime</i>	
Infusions	
Rooibos parfumé "Soleil Couchant", Menthe éclatante, Sérénité	4.3
<i>Flavoured rooibos, Vibrant mint, Serenity</i>	

PETITE RESTAURATION

Service de 14h30 à 17h

Planchette à partager

Tomme vaudoise / Gruyère AOP / saucisson sec
cornichons / pain / beurre

Houmous (100g) avec pain pita

Wrap du jour (galette de blé)

Servi avec salade mêlée

Potage du jour

Pizza margherita* (Ø 22cm)

Croque-monsieur

Au jambon et Gruyère d'alpage, salade verte

Médaille de bronze

(jusqu'à 12 ans)

Pizza margherita

Boule de glace de l'Artisan Glacier ou un fruit

Sirop

DESSERTS

Service jusqu'à 17h

Sablé croquant / mousse au chocolat

Villars 70% / coulis exotique

Chiffon cake au sésame noir /

compoté de prunes / croustillant torréfié

Poire pochée / caramel café /

financier noisette

Salade de fruits /

sirop léger agrumes & gingembre

Dessert du jour

Café gourmand*

Sélection de mignardises du pâtissier

Affogato

Glace vanille et espresso



Végétarien



Végane

L'astérisque (*) indique que le plat ne répond pas aux exigences du label *Fait Maison*.

SNACKING

Service from 2.30pm to 5pm

Aperitif platter

Tomme Vaudoise cheese / Gruyère AOP
dried sausage / pickles / bread / butter

Hummus with pita bread



9.-

Wrap of the day (wheat tortilla)

Served with a mixed salad

14.-

Soup of the day



8.-

Pizza margherita* (Ø 22cm)



12.-

Croque-monsieur

With ham and alpine Gruyère cheese, green salad

12.-

Bronze medal

(for ages 12 and under)



15.-

Pizza margherita

Ice cream scoop from Artisan Glacier or a piece of fruit

Syrup

DESSERTS

Service until 5pm

Crunchy shortbread / 70% Villars

chocolate mousse / exotic coulis

11.-

Black sesame chiffon cake /

plum compote / toasted crunch

12.-

Poached pear / coffee-infused caramel /

hazelnut financier

12.-

Fruit salad /

citrus & ginger syrup



9.-

Dessert of the day

7.-

Café gourmand*

Sélection of mini desserts

13.-

Affogato

Vanilla ice cream and espresso

7.-



Vegetarian



Vegan

The asterisk (*) indicates that the dish does not meet the requirements of the *Fait Maison* label.



NOS ENGAGEMENTS DE DURABILITÉ

Dans le cadre de la Stratégie du CIO en matière de durabilité, le restaurant du Musée Olympique a pris des engagements concrets pour intégrer les principes du développement durable dans ses activités.

Grâce à ses bonnes pratiques et engagements, le restaurant du Musée Olympique a obtenu le niveau 4 de certification EcoCook Restaurants Durables.

OUR SUSTAINABILITY COMMITMENTS

As part of the IOC Sustainability Strategy, the Olympic Museum Restaurant has made concrete commitments towards integrating sustainability principles into its activities.

Thanks to its good practices and commitments, the Olympic Museum Restaurant has obtained Level 4 of EcoCook Sustainable Restaurant certification.



ECOCOOK

Certified Sustainable Organisation