

## NOTRE OFFRE ESTIVALE

Plat du jour + 1dl de vin français\*  
à choix à CHF 25.-

\*vin au verre : blanc, rouge ou rosé

En clin d'œil aux Jeux Olympiques de Paris cet été, nos Chefs mettent à l'honneur des mets d'inspiration française !



## OUR SUMMER DEAL

Dish of the day + 1dl of French wine\*  
of your choice: 25.-

\*wine by the glass: white, red or rosé

Our chefs are preparing a host of French-inspired dishes this summer, in a nod to the Paris Olympic Games!






## ENTRÉES

- Bouquet de salade verte
- Salade de crudités / graines torrifiées
- Escargots de Bourgogne / beurre persillé (6/12 pièces)
- Croque / brie aux truffes / salade
- Crèmeux de petits pois au basilic / tomates concassées / granola
- Salade de chèvre Sainte-Maure gratiné au romarin / nectarines / pignons
- Tartare de saumon à la moutarde en grains / lentilles vertes du Puy / salade / pain grillé

## PLATS PRINCIPAUX

- Entrecôte de bœuf (200g) / sauce marchand de vin / frites rustiques / légumes sautés
- Polenta gratinée / légumes grillés / olives taggiasches / coulis de tomates / pesto
- Raviolis à la ricotta et au citron de chez Dario / crème de parmesan / roquette
- Filet de bar snacké / crèmeux d'artichauts / galette de sarrasin aux champignons et épinards / huile vierge
- Poulet sauté à la polynésienne / lait de coco / curry / ananas / légumes sautés / riz blanc /

## STARTERS

- Green salad  5.-
- Salad with crudités / toasted seeds  10.-
- Burgundy snails / parsley butter (6/12 items) 16/28.-
- Croque / Brie with truffles / salad  14/26.-
- Creamy peas with basil / chopped tomatoes / granola  13.-
- Warm Sainte-Maure goat's cheese salad with rosemary / nectarines / pine nuts  14/26.-
- Salmon tartare with wholegrain mustard / green lentils from Puy / salad / toast 16/29.-

## MAIN COURSES

- Beef entrecôte (200g) / wine sauce / thick-cut fries / sauteed vegetables 35.-
- Gratinated polenta / grilled vegetables / Taggiasca olives / tomato coulis / pesto  27.-
- Ricotta and lemon ravioli from Dario / parmesan cream / arugula  28.-
- Pan-seared seabass fillet / creamy artichokes / buckwheat galette with mushrooms and fresh spinach / virgin sauce 33.-
- Polynesian-style sautéed chicken / coconut milk / curry / pineapple / sauteed vegetables / white rice 28.-



## LES INCONTOURNABLES

Salade bressane  
Filet de poulet grillé / salade / bleu de Bresse /  
œuf dur / croûtons / tomates cerises /  
sauce française

Filets de perche meunière  
Frites rustiques / sauce tartare

Le burger français  
Viande de bœuf de la boucherie du Molard /  
Comté / lard grillé / champignons /  
Beurre Café de Paris / tomates / roquette /  
oignons caramélisés / frites rustiques

Le burger végétarien  
Steak à base de légumes / Comté / tomates /  
champignons / oignons caramélisés /  
sauce tzatziki / roquette / légumes

Wrap du jour  
Servi avec salade mêlée

## MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Médaille d'or  
Filet de poulet grillé, purée de pomme de terre  
et légumes  
1 boule de glace ou 1 fruit / sirop

Médaille d'argent  
Fish and chips  
1 boule de glace ou 1 fruit / sirop


Médaille de bronze  
Tagliatelle sauce tomate  
1 boule de glace ou 1 fruit / sirop

## THE MUST-HAVES

Bressane salad  
Grilled chicken / lettuce / blue cheese /  
boiled egg / croutons / cherry tomatoes /  
French dressing

Fillets of perch meunière  
French fries / tartare sauce

The French burger  
Beef / Comté cheese / bacon / mushrooms /  
Café de Paris butter / tomatoes / rocket /  
caramelised onions / thick-cut fries

The veggie burger  24.-  
Vegetarian burger / Comté cheese / tomatoes /  
mushrooms / tzatziki sauce / caramelised onions /  
rocket leaves / vegetables


Wrap of the day  
Served with mixed salad

## KID'S MENU

For ages 12 and under

Gold Medal  
Grilled chicken, mashed potatoes and vegetables  
Scoop of ice cream or fruit / cordial

Silver Medal  
Fish and chips  
Scoop of ice cream or fruit / cordial

Bronze Medal  13.-  
Tagliatelle in tomato sauce  
Scoop of ice cream or fruit / cordial

CHF

15/27.-

32.-

27.-

24.-

14.-

17.-

16.-

13.-

## DESSERTS

Tartelette aux fraises
Financier / abricots / glace vanille
Paris – Lausanne, choux au praliné amande-noisettes
Flan pâtissier marbré chocolat et vanille
Salade de fruits frais
Café gourmand Sélection de mignardises du pâtissier

## GLACES & SORBETS

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier
Café, caramel salé, pistache, vanille, stracciatella, nougat
Chocolat, citron, fraise, framboise, mangue, coco, pêche de vigne, ananas, fruit de la passion
+ chantilly
+ sauce chocolat

## NOS CRÉATIONS GLACÉES

Citius « Plus vite » Outre-mer : Coco, ananas, mangue, coulis exotique et chantilly
Altius « Plus haut » Dame blanche : Vanille, sauce chocolat et chantilly
Fortius « Plus fort » Pêche melba : pêches pochées, vanille, pêche et coulis de framboise
Communiter « Ensemble » Citron, framboise, fraise, coulis de fruits rouges et chantilly



Nous vous renseignons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats et nous sommes à disposition pour toute demande spécifique.

## DESSERTS

Strawberry tartlet	12.-
Financier / apricots / vanilla ice cream	11.-
Paris–Lausanne, almond and hazelnut praline cream puff	11.-
Chocolate and vanilla flan	8.-
Fresh fruit salad	10.-
Café gourmand Choice of mini desserts	13.-

## ICE CREAMS & SORBETS

Ice cream and sorbets from Artisan Glacier	4.- boule/ scoop
Coffee, salted caramel, pistachio, vanilla, stracciatella, nougat	
Chocolate, lemon, strawberry, raspberry, mango, coconut, vine peach, pineapple, passion fruit	
+ whipped cream	1.-
+ chocolate sauce	1.-

## OUR FROZEN CREATIONS

Citius "Faster" Coconut, pineapple, mango, exotic coulis and whipped cream	12.-
Altius "Higher" Vanilla, chocolate sauce, whipped cream	12.-
Fortius "Stronger" Poached peach, vanilla and vine peach ice cream with raspberry coulis	12.-
Communiter "Together" Lemon, raspberry, strawberry, red berry coulis and whipped cream	12.-



We would be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in our dishes, and please let us know if you have any specific requests.



# BOISSONS – DRINKS

## MINÉRALES – MINERALS

		CHF
Valsler plate ou gazeuse – <i>Still or sparkling</i>	50cl	5.30
	75cl	7.50
Henniez plate ou gazeuse – <i>Still or sparkling</i>	50cl	5.30

## THÉS FROIDS – ICED TEAS

Thé froid Fuse Tea au citron – <i>Lemon ice tea</i>	33cl	4.90
Thé froid naturel – <i>Natural ice tea</i>	33cl	4.90
Assam et agrumes – <i>Assam and citrus fruit</i>		
Rooibos et verveine – <i>Rooibos and verbena</i>		

## JUS DE FRUITS – FRUIT JUICE

Jus d'orange – <i>Orange juice</i>	25cl	3.50
Opaline	25cl	6.-
Abricot, tomate, poire – <i>apricot, tomato, pearp</i>		
Jus de pomme naturel vaudois – <i>Natural apple juice</i>	33cl	4.90

## SODAS ET LIMONADES – SODAS AND LIMONADES

Bitter San Pellegrino	10cl	4.80
CocaCola, CocaCola zéro	33cl	4.90
Rivella rouge	33cl	4.90
Gents tonic water	20cl	6.-
Limonade lausannoise orange ou citron – <i>Local lemonade, orange or lemon</i>	33cl	4.90
Urban Kombucha Citronelle Hibiscus	33cl	5.10

## SIROPS – SYRUPS

Sirop – <i>Syrup</i>	30cl	2.-
----------------------	------	-----



## **CAFÉ – COFFEE**

Nespresso

Café, espresso, ristretto 4.10

Double espresso 5.10

Café décaféiné – *decaffeinated coffee* 4.10

Cappuccino 4.40

Renversé – *Coffee with milk* 4.40

Latte macchiato 4.90

Café glacé – *Iced coffee* 4.90

Café viennois – *Viennese coffee* 5.10

Latte caramel 5.60

Café, lait, sauce caramel et sirop caramel – *Coffee, milk, caramel sauce and caramel syrup*

Latte noisette 5.40

Latte macchiato et sirop noisette – *Coffee, milk and hazelnuts syrup*

Latte spéculoos 5.60

Latte macchiato et crème spéculoos – *Coffee, milk and spéculoos cream*

## **THÉS ET INFUSIONS – TEAS AND INFUSIONS**

Kusmi Tea - Bio

4.10

Thé noir – *Black tea*

Earl Grey, Quatre fruits rouges, English Breakfast

*Black tea with bergamot, Berry flavored black tea, English Breakfast*

Thé vert – *Green tea*

Thé de Chine, Menthe-concombre, Gingembre-citron

*Chinese green tea, Cucumber-mint, Ginger-lemon*

Infusion – *Infusion*

Verveine-menthe, Camomille, Be Cool - Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse

*Lemon verbena and mint, Chamomile, Be Cool – Plant mix, peppermint, lemon verbena and licorice blend*

## **CHOCOLATS – CHOCOLATE**

Chocolat froid / chaud – *Cold / hot chocolate (Caotina)*

4.20

Chocolat viennois – *Viennese chocolate*

5.10

## BIÈRES – BEERS

		CHF
Corona	35.5cl	7.-
Corona cero sans alcool – <i>Alcohol-free beer</i>	33cl	5.-
Stella Artois (Pression – <i>Draft</i> )	30cl	5.50
	50cl	8.50
Hoegaarden (Pression – <i>Draft</i> )	30cl	5.80
	50cl	9.-
Leffe brune	33cl	5.80
Panaché ou Monaco – <i>Shandy</i>	30cl	5.20
	50cl	8.-

## APÉRITIFS – APERITIFS

Spritz du Lavaux	11%	25cl	12.-
Apérol Spritz	11%	25cl	12.-
Jsotta blanc ou rouge – <i>White or red</i>	16%	4cl	6.-
Jsotta Bitter	23%	4cl	6.-
Suze	20%	4cl	6.-
Ricard	45%	4cl	6.-
Porto blanc ou rouge – <i>White or red</i>	20%	4cl	6.-

## VIN AU VERRE – WINE BY THE GLASS

### Blanc

St-Saphorin - Chasselas - Dizerens	6.10
Delas Frères - Viognier blanc – Côtes du Rhône	6.50

### Rouge

Domaine de la Crausaz - Assemblage (pinot noir, gamaret) - Lavaux	6.80
Delas Frères - Saint Esprit rouge - Côtes du Rhône	7.-

### Rosé

Œil de Perdrix - Vaud AOC – Dizerens	5.80
Côtes de Provence - Saint Sidoine	6.50

### Pétillant

Prosecco JAYA Brut - Valdobbiadene Conegliano	8.50
---	------



**VIN BLANC SUISSE – SWISS WHITE WINE****CHF****70/75cl**

St-Saphorin Chasselas - Dizerens	41.-
Jolicoeur Chasselas – Terres de Lavaux	41.-
Abbaye de Mont, La Plantaz Chasselas – Mont sur Rolle Grand Cru	49.-
Château Malessert Grand Cru Chasselas - Cave de la Côte	49.-
La Licorne Blanche Assemblage AOC Vaud (chardonnay, pinot blanc, pinot gris, doral, chasselas)	56.-
Dézaley « Renard » Grand Cru Chasselas	56.-
Cure d'Attalens Grand Cru Chasselas – Obrist	56.-
	37.5cl 28.-
Pinot Blanc Lavaux AOC – Les Terres de Lavaux	65.-
Blanc de Mer Domaine Jean-René Germanier - Valais	66.-
Réserve de la barque, Confrérie des Pirates d'Ouchy Château de Glérolles, Lavaux AOC	67.-
Collection Z Viognier - Lavaux AOC	69.-
Domaine Frôté Chardonnay - Neuchatel	85.-
Chemin de Fer Chasselas - La Maison Massy	85.-
	35cl 46.-

**VIN BLANC ÉTRANGER – FOREIGN WHITE WINE****75cl**

Pinot Grigio Gaierhof Trentino Castel Firmian	39.-
Delas Frères Viognier blanc – Côtes du Rhône	41.-
Bourgogne Blanc Domaine Geantet Pension - Bourgogne	69.-
Sancerre Domaine de Terre Blanches - Loire	70.-
Hautes Côtes de Nuit Domaine Geantet Pension - Bourgogne	71.-

**VIN ROUGE SUISSE – SWISS RED WINE****CHF**

Domaine de la Crausaz Assemblage (pinot noir, gamaret) - Lavaux	45.-
Jolicoeur Assemblage (garanoir, gamay, élevé en fût de chêne) – Les Terres de Lavaux	45.-
La Licorne Pinot noir - Vaud AOC	52.-
Le Flambeur Pinot noir- La Côte AOC – Domaine Kursner	52.-
La Cure d'Attalens Grand Cru Assemblage (merlot, diolinoir, galotta, gamay) - Lavaux	64.-
Rouge de Terre Domaine Jean-René Germanier - Valais	66.-
Cuvée du Syndic, Commune libre d'Ouchy, Les Frères Dubois, Vaud AOC	68.-
Tamborini, Classico Riserva « San Zeno » Merlot -Tessin	68.-
Orpheus Assemblage (gamaret, garanoir) – Terres de Lavaux	69.-
Galotta Cuvée N°0 La Côte AOC – Cave de la Côte	69.-
Divico Cuvée N°0 La Côte AOC – Cave de la Côte	69.-
Collection Z Merlot – Lavaux AOC	71.-
3G Lavaux AOC – Les Terres de Lavaux	72.-

**VIN ROUGE ÉTRANGER – FOREIGN RED WINE**

Si mon père savait Côtes du Rousillon AC	42.-
Delas Frères Saint Esprit rouge - Côtes du Rhône	45.-
Le Difese Tenuta San Guido - Toscane	68.-
Le Carillon de Rouget Château Rouget - Bordeaux	82.-
Bloody Hill Villages Pinot Noir – Yarra Valley, Australia	86.-
Gevrey Chambertin Domaine Camus – Bourgogne	85.-





## VIN ROSÉ – ROSÉ WINE

CHF

70/75cl

Œil de Perdrix Vaud AOC- Dizerens		39.-
Roussard Gamay La Côte AOC		42.-
Côtes de Provence Saint Sidoine		46.-

## VINS PÉTILLANTS – SPARKLING WINES

75cl

Prosecco JAYA Brut Valdobbiadene Conegliano	75cl 150cl	45.- 85.-
Réserve brut Domaine Pinget Chardonnay, Lavaux		62.-
Laurent-Perrier Brut Assemblage (chardonnay, pinot meunier, pinot noir)	75 cl 37.5 cl	105.- 55.-

## EAUX DE VIE ET SPIRITUEUX – SPIRITS AND LIQUORS

Abricotine	43%	2cl	7.50
Williamine	43%	2cl	7.50
Damassine	43%	4cl	7.50
Grappa Nardini	50%	2cl	7.50
Limoncello	28%	4cl	7.50
Vodka Xellent	40%	4cl	12.-
Rhum Havana Club 7 Años	40%	4cl	10.-
Whisky Bulleit Bourbon	45%	4cl	12.-
Gin			
Ginuine Alpine Herbs	40%	4cl	12.-
Ginuine Swiss Apple	40%	4cl	12.-
Les deux Frères	40%	4cl	15.-

## **NOS ENGAGEMENTS DE DURABILITÉ** *OUR SUSTAINABILITY COMMITMENTS*

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.

*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.*



### **TVA ET SERVICE INCLUS 8.1%**

Nous préférons les cartes **VISA** en reconnaissance de leur soutien aux Jeux Olympiques

### **VAT AND SERVICES INCLUDED 8,1%**

We prefer **VISA** cards in recognition for their Olympic sponsorship