

*Esquisser une pause,  
croquer un repas,  
en ligne droite du champ  
à l'assiette, les plats sont  
le portrait de nos  
campagnes se dessinant  
au fil des saisons.*

En quête de produits frais et de qualité, notre cuisine prend sa source chez les artisans et agriculteurs voisins travaillant dans le respect de l'environnement, la carte du Nabi reflète la richesse et les saveurs de nos terres:

*La ferme Clos-des-Papillons et la ferme Iseli, toutes deux au pied du Jura, cultivent en bio, pois chiches, avoine nue, engrain et lentilles. Les volailles de nos menus sont élevées dans leurs beaux poulaillers.*

Dans la région de Morges, *la famille Cuendet* récolte ses fruits et légumes pour une fête dans nos assiettes !

Au Pays-d'Enhaut, *la fromagerie familiale du Sapalet* apporte ses produits laitiers bio tout droit de l'alpage.

La pêche vient du Léman, et nos truites et ombles de la pisciculture de Cornaux *chez Guibert*.

Dans les hauts de Montreux les troupeaux en élevage biologique de *la ferme de Gilles Baehler* inspirent notre carte.

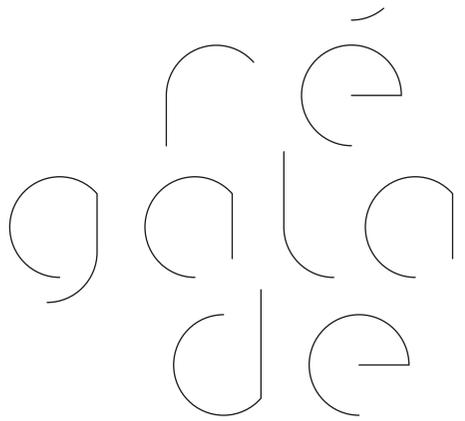
La carte des vins invite à découvrir *les vigneronns de la Côte, de Lavaux, du Chablais et de la Ville de Lausanne*.

*Gérald Vallélian* au Domaine des Faverges presse les grappes de raisin biodynamiques pour notre jus ainsi que pour la limonade pétillante de verjus.

*L'Urban Kombucha* c'est du thé bio, brassé, pétillant et terriblement frais, préparé à Renens par Arnaud Gervaix et son équipe.

*La Concorde* est la première brasserie biologique en Suisse Romande. Les houblons avec lesquels Adrien brasse sont cultivés par les paysans de la région.

*Arthénia* à Lausanne a sélectionné les thés et les tisanes, et torréfie le café spécialement pour le Nabi.



## MENU DU JOUR

*Selon l'inspiration de la saison:*

Entrée (soupe ou salade), plat principal, café gourmand	25
Plat principal	19

## SALADES

Lentilles vertes et poisson fumé, oignons marinés au citron et à la menthe, bouquet de jeunes pousses	20.5
Oeuf poêlé au lard et oignons caramélisés, saladine du marché et graines grillées	19
Chèvre frais, confiture de figue, légumes de saison, saladine du marché et noix	19.5
Avoine nue nabillée de betterave, basilic, câpres, tomates séchées et tapenade	18.5
Saladine du marché	6

## CHAUSSONS MAISONS

<i>Selon nos envies...</i>	6
----------------------------	---

## P A N I N A B I

Gruyère d'alpage, pomme, pesto d'aneth, saladin et noix	10
Chèvre de Flore, figues, saladin et amandes	10
Tofu caramélisé, tomates séchées, tapenade, amandes et saladin	9
Lard fumé, marinade épicée au persil et bouquet de jeunes pousses	10.5
Rôti de boeuf mariné, oignons rouges, crudités et persil	14.5

## S O U P E P A Y S A N N E

Du jour	8.5
---------	-----

## C E V I C H E

Truite fraîche marinée au jus de citron vert, coriandre, oignons rouges, patates douces et maïs grillés	23
---	----

AGATA, CHARLOTTE, BELLE DE  
FONTENAY ET DÉSIRÉE

*Trio de pommes de terre au four avec  
accompagnement à choix:*

Truite fumée, aneth et graines de tournesol grillées	21.5
Cocotte effilochée, sauce péruvienne épicée et noix	21.5
Saucisson vaudois, pesto de cresson de fontaine, copeaux de Gruyère d'alpage	20.5
Haricots borlotti, légumes de saison, herbes fraîches du marché	18.5

*Palet de pomme de terre fourré, mariné au citron:*

Truite fumée, légumes marinés à l'anis	18.5
Légumes marinés et coulis de tomate	16.5

## D O U C E U R S

Tarte du jour	5.5
Affogato, espresso sur boule de glace	6
Crème brûlée maison	6
Moelleux au chocolat épicé avec une boule de glace	8
Glaces artisanales du Labo	4
Glace à l'eau Paleta loca	3.5

# Carte des boissons

## C A F É S

*Spécialement torréfié pour le Nabi*

Café, Espresso, ristretto

O n s 3.8

Capuccino, latte macchiato

4.8

Café froid

5

Café arrosé

5.5

## C A C A O S

Chocolat chaud ou froid

5.5

## T H É I È R E S

Thé noir: Earl grey, Pu-Erh, Assam

4.5

Thé vert: Genmaicha, Jasmin

4.5

Thé blanc: Des elfes, Minuit à Lausanne

4.5

Tchäi: au lait de vache ou végétal

5.5

Ayurveda: Vitalité, Bien-être, Harmonie

4.5

## T I S A N E S

Sauge, Camillo à l'orange, mélisse,  
menthe poivrée, carcadé

4.5

## SIROPS ARTISANAUX BIO

Fleur de sureau, framboise, menthe, amande, 2.5dl 3

## BULLES

Eau de Lausanne pétillante 2.5

### *Limonades bio*

Fleur de sureau, gingembre, menthe, 2.5dl 4.5

Verjus pression, 2.5dl 5

Kombucha pression, 2.5dl 4.5

## JUS

Jus de raisin blanc de Lavaux 2019, 2.5dl 4.5

Jus de pomme de la ferme, 2.5dl 4

## JUS MAISON

Jus de légumes de saison, 2dl 6

Jus de fruits de saison, 2dl 6.5

## BIÈRES BIO

Brasserie de la Concorde, blanche, ambrée, 3dl 5.8

Blonde lager, pression, 3dl 4.8

## V I N S   A U   V E R R E

<i>blanc</i>	Chasselas bio. Le Nabi 2017, Domaine des Faverges AOC Lavaux, Saint-Saphorin Grand Cru	5
	Pinot Gris bio. Le Cendré, Château Rochefort AOC La Côte, Allaman Grand Cru	6
<i>rouge</i>	Gamay, Cabernet franc et Merlot bio. Domaine des Faverges AOC Lavaux, Saint-Saphorin Grand Cru	6
	Pinot Noir. Le Portaroux, Jean-Daniel Porta AOC Lavaux, Villette	7
<i>rosé</i>	Merlot, Pinot Noir. 2016, Veillon au Cloître AOC Chablais, Aigle	5.5
<i>doux</i>	Sur lies, Chasselas bio. Château Rochefort AOC La Côte, Allaman Grand Cru	5.5
<i>pétillant</i>	Chasselas pétillant bio. 2018 Tourlourou, Domaine Wannaz, AOC Lavaux, Chenaux	11 btl. 60

## D I G E S T I F S

Fée Verte, 70°, 2cl	7
Grappa, 50°, 4cl	6
Liqueur d'abricot, 40°, 4cl	6



Menu du jour enfant

12.5

## P E T I P A N I N A B I S

Lard, fromage frais, huile d'olive 6

Tapenade, tomates, huile d'olive au basilic 5.5

Gruyère, tomates, huile d'olive, noix 6

## B O I S S O N S

Sirops, 2dl 1

Infusions maison, 2dl 1.5

Verre de lait vache, 2dl 1.5

Verre de lait riz ou amande, 2dl 1.5

## D E S S E R T S

Tartine miel ou confiture artisanale 2.5

Tarte maison 3

Compote de fruits maison, 1.5dl 3

Compote de légumes maison, 1.5dl 4

# petits dejeuners

## AUBERJONNOIS

Boisson chaude  
croissant  
jus de fruits frais, 2dl 9

## ALICE BAILLY

Boisson chaude  
tartine à la confiture artisanale, miel, nocciolato  
jus de fruits frais, 2dl 10.5

## BOCION

Boisson chaude  
tartine chèvre-tapenade ou houmous de légumes  
jus de fruits frais, 2dl 11.5

## VALLOTTON

Boisson chaude  
pain grillé, oeuf de la ferme au cumin  
jus de légumes frais, 2dl 14.5

## EUGÈNE GRASSET

Boisson chaude  
pain grillé, tofu caramélisé avec huile de sésame  
et saladine, jus de légumes, 2dl 14

Tous les prix sont en francs suisse, TVA comprise.

Nous sommes attentif à vos allergies, veuillez en faire part à notre personnel.