

PROPOSITION D'ÉTÉ

| | |
|--|----|
| Gaspacho, tarte salée du jour et café gourmand | 22 |
| Gaspacho du jour | 9 |
| Tarte salée, saladine | 12 |

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Palet de pomme de terre, patate douce, rillette de truite fumée au piment doux | 19.5 |
| Palet de pomme de terre, patate douce, caponata | 17.5 |
| Rillette de poisson du lac, pain grillé à l'huile d'olive, saladine | 18.5 |
| Saladine du marché | 7.5 |

PLATS FROIDS

| | |
|---|------|
| Filet de truite fumée, lentilles béluga, yaourt acidulé aux herbes fraîches, verjus, oignons marinés, bouquet de jeunes pousses | 22.5 |
| Chèvre frais d'alpage, confiture du Nabi, saladine, noix | 19.5 |
| Petit épeautre au pesto de saison, légumes croquants, câpres, tomates séchées, tapenade | 18.5 |
| Pois chiches, carottes cuites au cumin, menthe, citron, saladine, graines de tournesol grillées | 18.5 |

PLATS CHAUDS

| | |
|--|------|
| Truite entière poêlée, rougail au curcuma, pommes nouvelles au pesto du jour | 29.5 |
| Filet de féra snacké, légumes d'été, polenta frite, sauce au piment doux | 31.5 |
| Tofu poêlé, polenta frite, caponata: aubergines, oignons, tomates, céleri branche, olives vertes, câpres, thym | 24.5 |
| Saucisson vaudois, trio de pommes de terre sautées au pesto de saison, copeaux de Gruyère | 24.5 |

SIWICHI

| | |
|--|-----------|
| Poisson du lac frais (selon arrivage*) mariné au jus de citron, patates douces, coriandre, oignons rouges, maïs grillé | 24.5 / 34 |
|--|-----------|

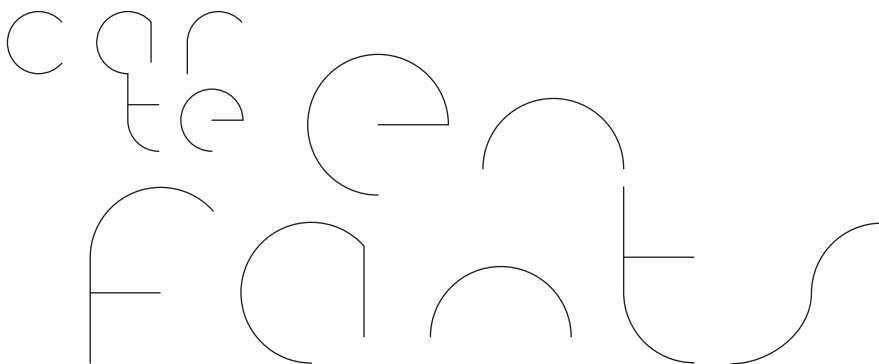
* Omble de fontaine ou bondelle

P A N I N A B I

| | |
|--|------|
| Gruyère d'alpage, pomme, pesto de saison, saladine, noix | 10 |
| Tofu caramélisé, tomates séchées, tapenade, amandes, bouquet de jeunes pousses | 9 |
| Lard fumé, marinade épicée au persil, saladine | 10.5 |
| Rôti de bœuf mariné, oignons rouges, crudités, bouquet de jeunes pousses | 14.5 |

A P É R I T I F S

| | |
|---|------|
| Cassolette de pommes de terre au gros sel, sauce verte, sauce rouge | 14 |
| Planchette de Bleuchâtel, Gruyère d'alpage, Chèvre frais de Flore, lard fumé, légumes marinés | 14.5 |
| Bouquet de légumes frais, huile d'olive, gros sel | 10 |



Demi-portions

| | |
|---|------|
| Filets de féra poêlés, légumes d'été, polenta frite, sauce au piment doux | 12.5 |
| Tofu poêlé, caponata : aubergines, oignons, tomates, céleri branche, olives vertes, câpres, thym | 12.5 |
| Saucisson vaudois, trio de pommes de terre sautées au pesto de saison, copeaux de Gruyère | 12.5 |
| Paninabis | 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 |
| Boule de glace artisanale | 4 |

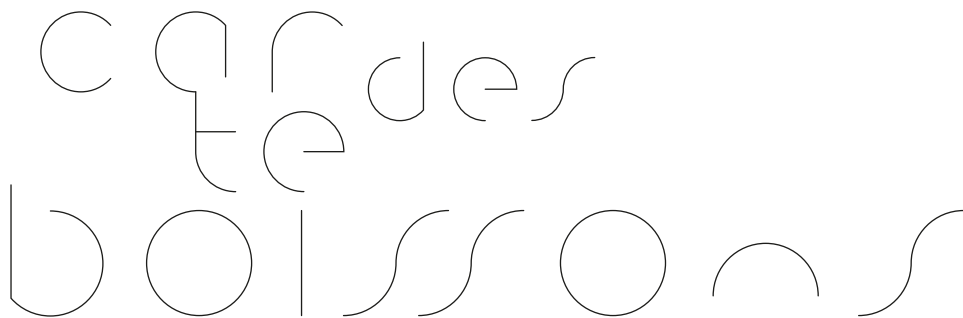
D O U C E U R S

| | |
|---|-----|
| Tartes du jour | 5.5 |
| Affogato, espresso sur boule de glace | 7 |
| Moelleux au chocolat épicé (15 min) avec une boule de glace artisanale du Labo selon votre goût | 13 |

G L A C E S *artisanales du Labo* 4

| | |
|--------------|--------------------|
| Chocolat, | Vanille, |
| Verjus, | Fraise, |
| Sésame noir, | Pamplemousse rose, |
| Matcha, | Kulfi, |

et inspiration du moment...



C A F É S

Spécialement torréfié pour le Nabi

| | |
|--|-----|
| Café, espresso, ristretto | 3.8 |
| Capuccino, latte macchiato, espresso macchiato | 4.8 |
| Café froid, 2.5dl | 5 |
| Café arrosé | 6.5 |
| Affogato, espresso sur boule de glace | 7 |

C A C A O S

| | |
|--|-----|
| Chocolat chaud ou froid du Nabi, 3dl | 5.5 |
| Chocolat chaud ou froid du Nabi, épiced, 3dl | 5.5 |

T H É I È R E S

| | |
|---|-----|
| Thé noir: English breakfast, Earl grey, Pu-Erh, Assam | 4.5 |
| Thé vert: Genmaicha, Jasmin | 4.5 |
| Thé blanc: Des elfes, Minuit à Lausanne | 4.5 |
| Tchaï: au lait de vache ou végétal | 5.5 |
| Ayurveda: Vitalité, Bien-être, Harmonie | 4.5 |

T I S A N E S

| | |
|---|-----|
| Sauge, camille à l'orange, mélisse, menthe poivrée, carcadé | 4.5 |
|---|-----|

EAU DE LAUSANNE

Pétillante, 3dl 3

SIROPS ARTISANAUX BIO

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

LIMONADES

Fleurs de sureau, citron-gingembre, hibiscus,
mélisse citronnée-menthe, 3dl 5

Verjus, 3dl 5

JUS DE FRUITS

Jus de raisin blanc de Lavaux, 2dl 4.5

Jus de pomme de la ferme, 2dl 4

BRASSERIE DE LA CONCORDE

Blanche bio, pression, 3dl 5.8

Ambrée bio, pression, 3dl 5.8

Blonde lager bio, pression, 3dl 5.2

carte des vins

VINS AU VERRE (1dl)

| | | |
|--------------|--|---|
| <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>doux</i> | Sur lies, Chasselas bio. Château Rochefort AOC La Côte, Allaman Grand Cru | 6 |
| <i>rosé</i> | Merlot, Pinot Noir. 2016, Veillon au Cloître AOC Chablais, Aigle | 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 |

B L A N C

| | |
|--|----|
| Chasselas bio. Vin en Vérité, Domaine Wannaz, AOC Lavaux, Chenaux, 75cl | 62 |
| Sylvaner. Plein Soleil, Vin Vivant, Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, 75cl | 40 |
| Marsanne bio, Domaine Piccard, AOC Lavaux, Villette Grand Cru, 75cl | 51 |

D O U X , F R É T I L L A N T , B R U T

| | |
|--|----|
| Chasselas bio. Sur lies, Château Rochefort, AOC La Côte, Allaman Grand Cru, 75cl | 42 |
| Chasselas frétilant bio. Tourlourou 2018, Domaine Wannaz, AOC Lavaux, Chenaux, 75cl | 54 |
| Blanc de blancs. Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, Méthode traditionnelle, 75cl | 62 |

R O S É

| | | |
|--|-----------|----|
| Merlot, Pinot Noir. Rosalie 2016, Veillon au Cloître, AOC Chablais, Aigle, 75cl | 50cl (25) | 39 |
|--|-----------|----|

R O U G E

| | |
|---|------|
| Syrah, Diolinoir bio. Bouche Baie, Clos des Abbayes, AOC Dézaley, Grand Cru, 75cl | 59 |
| Plant-Robert. Jean-Daniel Porta, AOC Lavaux, Villette, 75cl | 52 |
| Diolinoir biodynamique, Niagann noir. Domaine Pierre Fonjallaz, AOC Calamin, 75cl | 48.5 |
| Gamaret. Rouge sans Fard, vin naturel, Château Rochefort, AOC La Côte, Allaman Grand Cru, 75cl | 63 |

V I N O R A N G E

| | |
|--|----|
| Pinot Gris. Vin Vivant, Pierre-Alain Dutoit, AOC Lavaux, 75cl | 40 |
|--|----|

D I G E S T I F S

| | |
|-----------------------------------|---|
| Fée Verte, 68% Vol, 2cl | 7 |
| Grappa, 40% Vol, 4cl | 6 |
| Liqueur d'abricot, 37.5% Vol, 4cl | 6 |
| Gin du Vallon, 40% Vol, 4cl | 8 |

petits dejeunés

LE BON NABI

Thé ou café
croissant
jus de fruits frais, 2dl 9

LE NABI AUX BELLES ICÔNES

Thé ou café
tartine à la confiture artisanale, miel
jus de fruits frais, 2dl 10.5

LE NABI ÉTRANGER

Thé ou café
tartine au houmous de légumes
jus de fruits frais, 2dl 11.5

LE NABI ZOUAVE

Thé ou café
pain grillé, œuf de la ferme au cumin
jus de légumes frais, 2dl 14.5

LE NABI TRÈS JAPONARD

Thé ou café
pain grillé, tofu caramélisé avec huile de sésame
et saladine, jus de légumes, 2dl 14

Le bœuf, le porc, l'agneau et le poulet proviennent de Suisse, du canton de Vaud.
Nos poissons viennent de la pisciculture de Cornaux à Chamby VD.
Tous les prix sont en francs suisses, TVA comprise.
Nous sommes attentifs à vos allergies, veuillez en faire part à notre personnel.