

M E N U D U J O U R

Entrée (soupe ou salade), plat principal, café gourmand	25
Plat principal	19.5
Soupe paysanne	9

E N T R É E S

Palet de pomme de terre, patate douce, rilette de truite fumée au piment doux	19.5
Palet de pomme de terre, patate douce, caponata	17.5
Rilette de truite fumée, 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

P L A T S C H A U D S

Truite entière poêlée, rougail au curcuma, pommes nouvelles au pesto du jour	31.5
Filet de féra snacké, légumes d'été, polenta frite, sauce au piment doux	33.5
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

S I W I C H I

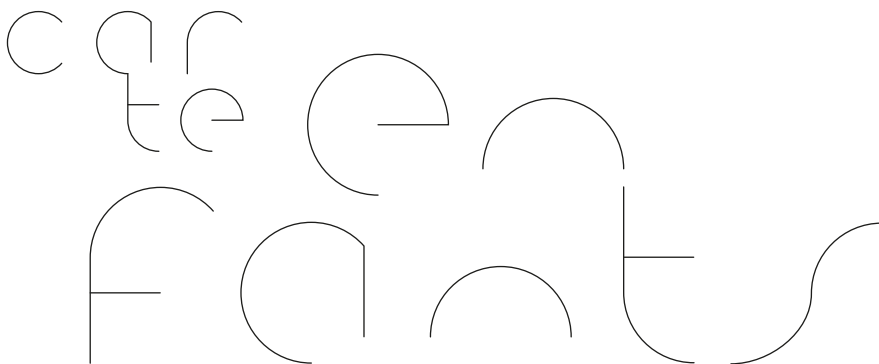
Omble de fontaine frais mariné au jus de citron, patates douces, coriandre, oignons rouges, maïs grillé	24.5 / 34
---	-----------

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	19
Tofu poêlé, caponata : aubergines, oignons, tomates, céleri branche, olives vertes, câpres, thym	14
Saucisson vaudois, trio de pommes de terre sautées au pesto de saison, copeaux de Gruyère	17.5
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

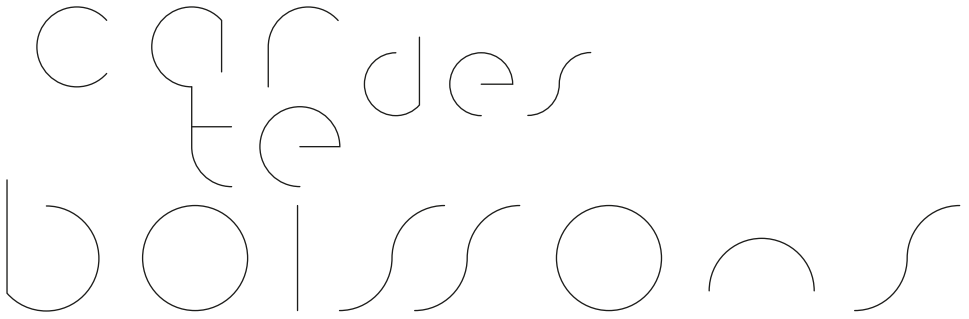
D O U C E U R S

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*

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, épicé, 3dl	5.5

T H É I È R E S

Thé noir: English breakfast, Earl grey, Pu-Erh, Assam	5
Thé vert: Genmaicha, Jasmin	5
Thé blanc: Des elfes, Minuit à Lausanne	5
Tchaï: au lait de vache ou végétal	5
Ayurveda: Vitalité, Bien-être, Harmonie	5

T I S A N E S

Sauge, camillo à l'orange, mélisse, menthe poivrée, carcadé	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	7
<i>doux</i>	Sur lies, Chasselas bio. Château Rochefort AOC La Côte, Allaman Grand Cru	6.5
<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	6.5
	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	48
Marsanne bio, Domaine Piccard, AOC Lavaux, Villette Grand Cru, 75cl	55

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 pétillant 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	60
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	9
Grappa, 40% Vol, 4cl	6
Liqueur d'abricot, 37.5% Vol, 4cl	6
Gin du Vallon, 40% Vol, 4cl	8

petits dejeuners

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.