

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

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

Saveurs de saison...

PLATS FROIDS

Entrée / Plat

Omble fumée, mousseline de céleri-pomme,
salade de choux chinois, pomme, noix 18.5 / 28.5

Carpaccio de poire au Bleuchâtel, confiture maison,
saladine, croûtons au miel de fleur 16.5 / 26.5

Rillettes de truite et omble fumées, pain grillé à
l'huile d'olive, saladine 17 / 27

Casserolette de quinoa, mini-légumes de saison,
sauce citronnée, achiota 23 / 30.5

Saladine 7.5

SIWICHI

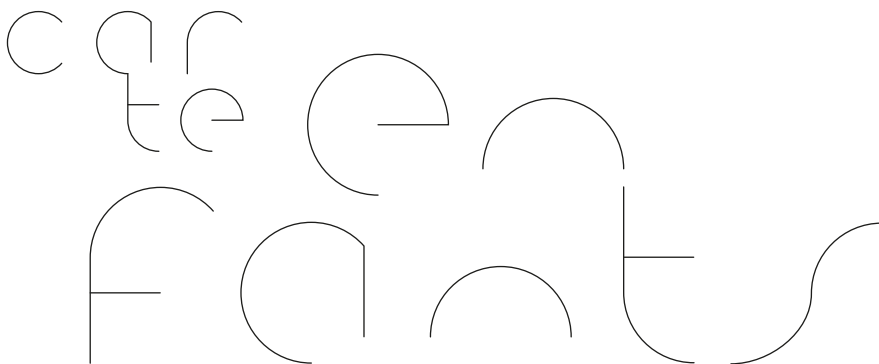
Omble de fontaine frais mariné au jus de citron,
patates douces, coriandre, oignons rouges, maïs grillé 24.5 / 34.5

PLATS CHAUDS

Truite entière, galette dorée de pomme de terre et poireau, demi-fenouil braisé, sauce au piment doux et au thym	34
Saucisson vaudois sauté avec des pommes grenailles et des abricots secs moelleux, ail rose confit	27.5
Casserolette de pomme de terre, mini-légumes au miel de fleur, sauce au zaatar	29.5
Filet d'omble, fondue de poireau aux graines de moutarde, Agria, sauce beurre blanc citronné	35.5

P A N I N A B I

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



Demi-portions

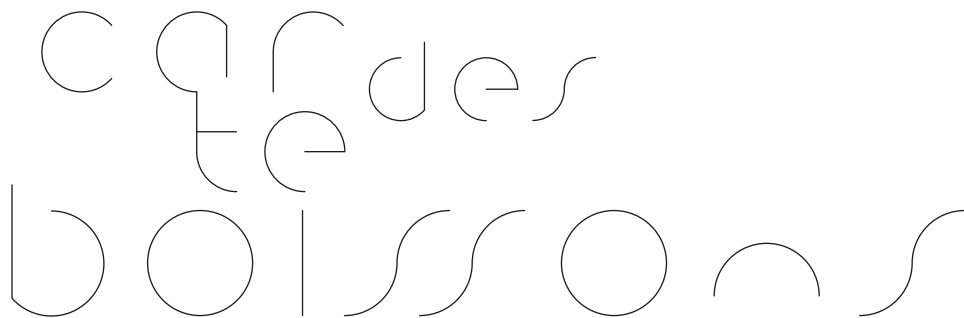
Casserolette de pomme de terre, mini-légumes au miel de fleur, sauce au zaatar	16
Saucisson vaudois sauté avec des pommes grenailles et des abricots secs moelleux, ail rose confit	17.5
Filet d'omble, fondue de poireau aux graines de moutarde, Agria, sauce beurre blanc citronné	20
Paninabis	6

B O I S S O N S

Sirops, 2dl	1
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



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, camille 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 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.