

M E N U D U J O U R

Entrée (saladine ou soupe fraîche), plat principal, café gourmand	25
Plat principal	19.5
Soupe fraîche	9

D O U C E U R S

Tartes du jour	5.5
Spécialité selon inspiration du jour	6.5
Affogato, espresso sur boule de glace	8
Pavé à la crème et aux amandes	4
Pavé au chocolat	4

G L A C E S *artisanales du Labo*

Saveurs de saison...	4
----------------------	---

P L A T S F R O I D S

Entrée / Plat

Suggestion du jour - s'informer auprès du personnel

Chèvre frais de Flore, carpaccio de radis,
chutney maison, saladine 16.5 / 26.5

Rillettes de truite fumée maison au yogourt et
au persil, bouquet de saladine, pain à la poêle 17 / 27

Saladine 7.5

S I W I C H I

Poisson frais de nos rivières mariné au jus de
citron ou au verjus, patates douces, coriandre,
oignons rouges, maïs grillé 24.5 / 34.5

PLATS CHAUDS

Suggestion du jour - s'informer auprès du personnel

Truite entière, légumes de saison au four,
ail, échalottes, sauce à la tomate
et aux herbes fraîches. 34.5

Quinoa façon risotto aux herbes
et aux légumes du marché 28.5

Casserolette de champignons frais et
boulgour en persillade 31.5

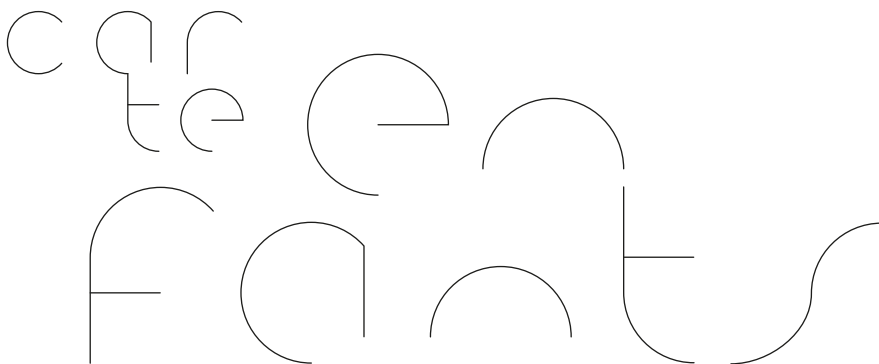
PLATS TEMPÉRÉS

Poisson de nos rivières, mousseline de pommes
de terre citronnée, légumes de saison sautés,
oignons, herbes 34.5

Boutefas, mousseline de pommes de terre
citronnée, légumes du marché 32.5

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



Demi-portions

Rillettes de truite fumée, écrasé de pommes de terre	17.5
Quinoa façon risotto, petits légumes de saison	16
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

Cafés BOISSONS

C A F É S

Spécialement torréfié pour le Nabi

Café, espresso, ristretto	3.8
Capuccino, latte macchiato, espresso macchiato	4.8
Café arrosé	6.5
Affogato, espresso sur boule de glace	7

C A C A O S

Chocolat chaud du Nabi, 3dl	5.5
Chocolat chaud 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
--	---

Lassi rhubarbe	7
Chocolat froid	7
Café glacé	5
Tchaï glacé	7

E A U D E L A U S A N N E

Pétillante, 3dl	3
-----------------	---

S I R O P S A R T I S A N A U X B I O

Fleurs de sureau, framboise, menthe marocaine, amande, 3dl	3
--	---

L I M O N A D E S

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

Verjus, 3dl	5
-------------	---

J U S D E F R U I T S

Jus de raisin blanc de Lavaux, 2dl	4.5
------------------------------------	-----

Jus de pomme de la ferme, 2dl	4
-------------------------------	---

B R A S S E R I E D E L A C O N C O R D E

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. La Plantaz, Abbaye du Mont AOC La Côte, Mont-sur-Rolle 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

Le bœuf, le porc, l'agneau et le poulet proviennent de Suisse, du canton de Vaud.

Le poisson provient du Léman, des rivières et des piscicultures de la région vaudoise.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA comprise.

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