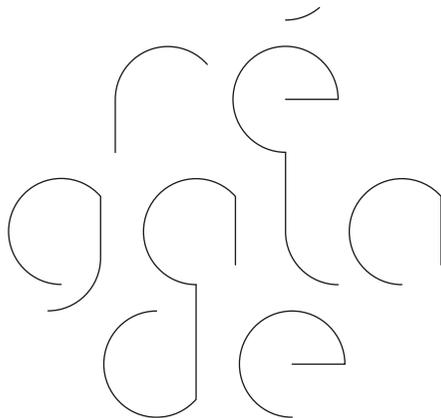


## SUGGESTION DE LA SEMAINE

Pour la saison automne/hiver Le Nabi vous suggère des plats mijotés comme des ragoûts carnés (bœuf Highlands, lapin, cochon fermier, poulet fermier) ou de légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots blancs), des bouillabaisse de poissons, tout comme des céréales locales, sarrasin, engrain ou riz des prairies (avoine nue) et des légumes anciens délicieusement préparés par notre équipe de cuisine.

Des plats à retrouver tous les jours de la semaine, déclinés selon l'inspiration du jour.



## PLATS FROIDS

Saladine	8
Raves rôties, figues confites, pickels de betterave	18
Terrine paysanne maison, chutney maison, saladine	19
Rillettes de truite fumée maison en robe, croutons	19
Ardoise de fromages et de charcuterie : Gruyère d'alpage, Bleuchâtel, Vacherin, jambon braisé, Boutefas, saucisson vaudois, chutney maison	25

## SIWICHI

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

## P L A T S C H A U D S

Soupe de légumes	9
Boulettes de poisson fumé, sauce au piment doux, saladine et pois chiches	22
Filet de poisson snacké sur pain grillé, tapenade, tomates séchées, saladine (1 pièce 9.50)	27
Polenta crémeuse, déclinaison de betteraves rôties au cumin, en pickles maison et en fine brunoise, maïs grillé	18.5

## 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 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

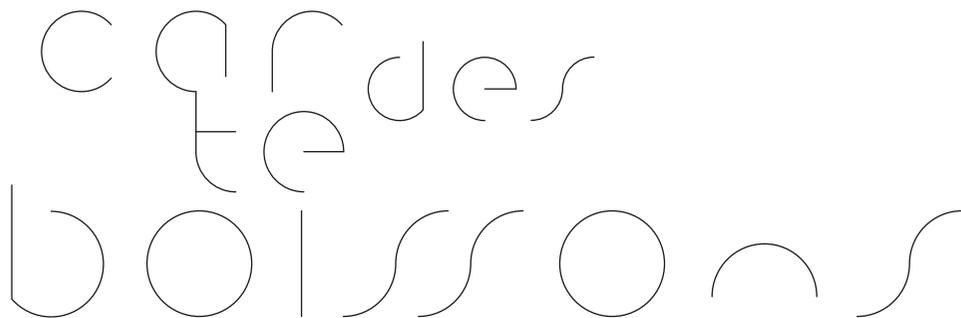
# CAFÉS FANTS

## *Demi-portions*

Tous nos plats sont servis en portions enfants	14
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



## 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	8

## C A C A O S

Chocolat chaud/froid du Nabi, 3dl	5.5
Chocolat chaud du Nabi, épicé, 3dl	6

## 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
---	---

## F R A P P É S

Lassi au carcadé	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 ( *au choix* )

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

## L I M O N A D E S ( *au choix* )

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 ( *pur ou en schorle* )

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
	Marsanne bio, Domaine Piccard, AOC Lavaux, Villette Grand Cru	8
<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>mousseux</i>	Préambule, Chasselas Brut. Abbaye du Mont, AOC La Côte, Mont-sur-Rolle Grand Cru	8
<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

Grappa, 40% Vol, 4cl	6
Gin du Vallon, 40% Vol, 4cl	8

## C O C K T A I L S

Huguito : Gin de mamie, verjus, feuille de menthe	13
Spritz du Nabi : Aperitivo Barbaro - fleurs et racines (TI), Chasselas en bulles, AOC La Côte, Mont-sur-Rolle Grand Cru, eau pétillante	9.5

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.