

Tous les jours de la semaine Le Nabi vous propose un plat du jour décliné selon la récolte de nos maraîchers et l'inspiration de notre Chef.

Vous découvrirez aussi plusieurs suggestions de saison à la carte. Une cuisine audacieuse et engagée, pleine de fraîcheur, qui met les légumes à l'honneur ainsi que nos poissons du lac.

Les samedis et dimanches nous vous accueillons autour d'un magnifique brunch sous forme de buffet.

Au plaisir de vous rencontrer au Nabi en salle ou sur notre terrasse.

LE nabi

Plat du jour (voir ardoise) 20

SUGGESTIONS DE SAISON

Le céleri : Billes de céleri pomme au zaatar et sa mousseline, oignons confits, quinoa aux herbes 22.5

L'aubergine : Aubergine sautée à l'ail et au thym, chèvre frais de Flore, crème de tomate 24

Le chou fleur : Chou fleur façon taboulé, caviar d'aubergines, pickles d'oignons rouges 24.5

Le pois chiche : Houmous, mousseline de panais et carottes, jeunes pousses 25

La truite : Ceviche de truite, patate douce, maïs grillés 36

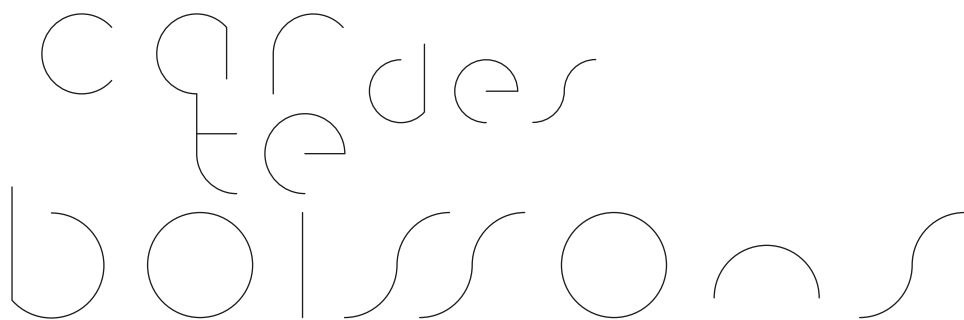
VINS DU MOIS

Rouge : Fuoco 2021, Vin Vivant, 60% de Cabernet Noir, 20% de Diwico et 20% de Pinotin. Cave Saint-Germain, Moutier

Blanc : Spigolo 2021, Vin Vivant, 1/3 Tramina, 1/3 Muscatin et 1/3 de Sauvignac. Cave Saint-Germain, Moutier

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



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, 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 vintages

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	56

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	55
Plant-Robert. Jean-Daniel Porta, AOC Lavaux, Villette, 75cl	60
Diolinoir biodynamique, Niagann noir. Domaine Pierre Fonjallaz, AOC Calamin, 75cl	59
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

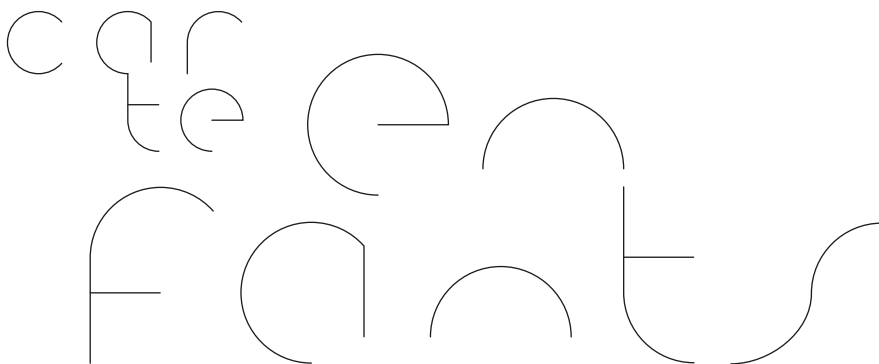
Grappa, 40% Vol, 4cl	6
Gin du Vallon, 40% Vol, 4cl	8

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

V I N S A U V E R R E (1 d l)

<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
	Spigolo 2021, Vin Vivant, 1/3 Tramina, 1/3 Muscatin et 1/3 de Sauvignac. Cave Saint-Germain, Moutier	7.5
<i>doux</i>	Sur lies, Chasselas bio. Château Rochefort AOC La Côte, Allaman Grand Cru	6.5
<i>rosé</i>	Cascata 2021, Vin Vivant, Cabernet Jura. Cave Saint-Germain, Moutier	7.5
<i>mousseux</i>	Préambule, Chasselas Brut. Abbaye du Mont, AOC La Côte, Mont-sur-Rolle Grand Cru	8
<i>rouge</i>	Fuoco 2021, Vin Vivant, 60% de Cabernet Noir, 20% de Diwico et 20% de Pinotin. Cave Saint-Germain, Moutier	7.5
	Pinot Noir. Le Portaroux, Jean-Daniel Porta AOC Lavaux, Villette	7



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

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.