

Carte des mets



DU MARDI AU SAMEDI 11:45-13:45 ET 18:30-21:30

Entrées

Salade verte	6.50
Salade mêlée	8.50
Trio de bruschetta de saison	13.50 
Tartare de saumon (avocat, oignons, mayonnaise)	15.00  
Tartare de boeuf (cornichons, jaune d'oeuf, oignons, cognac)	18.00  
Soupe de légumes	8.50 

Burgers

PRÉPARÉS AVEC UN PAIN BUN ARTISANAL DE LA
BOULANGERIE PEREY À ECHALLENS ET AGRÉMENTÉS
DE NOS SAUCES MAISON

Burger de bœuf sauce aïoli, fromage à raclette, tomate, oignon, salade, cornichons et frites	24.50
Burger de filet de poulet sauce cocktail, cheddar, tomate, oignon, salade, cornichons et frites	24.50
Burger végétarien Légumes rôtis, fromage de chèvre, moutarde et frites	22.00 
Option hamburger	
Bacon	2.00
Oignons caramélisés	1.00
Guacamole	3.00
Supplément mayonnaise	0.50
Supplément frites cajun	0.50

Kids jusqu'à 12 ans

Pâtes, sauce tomate & fromage	11.50 
Nuggets de poulet pané maison, frites	14.50 

Plats

Cappelletti farcis aux champignons Crème de champignons	27.00 
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites et salade verte (cornichons, jaune d'oeuf, oignons, cognac)	35.00  
Steack de bœuf 200gr, beurre maison, frites et salade	34.00 
Crevettes sauce coco-soja-citronnelle et ail, riz et légumes de saison	29.50  
Filet mignon sauce selon inspiration du chef pâtes fraîches au beurre et salade mêlée	34.00
Bowl de la semaine plat complet et équilibré, contenant une base de céréales ou de légumineuses, des fruits et légumes de saison et une source de protéine	23.50 

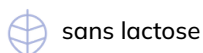
Desserts

NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON! 
VOIR EN VITRINE NOS DESSERTS DU MOMENT
(TARTES, MOUSSES ET AUTRES GOURMANDISES)

Fondant au chocolat et boule de glace vanille Kalan	14.50
Crème brûlée saveur du moment	8.00
Café gourmand	9.50
Glaces et sorbets Kalan	1 boule / 5.00
Parfums : vanille, cassis, framboise, fraise, caramel beurre salé, chocolat noir, citron	

SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE

Blanc : Réserve du Château, Chasselas, Domaine Château d'Eclépens	6.00
Rouge : Garanoir, AOC Côtes de l'Orbe 2023, Domaine YM, Yann Morel, Arnex-sur-Orbe	7.50



sans lactose



végé



vegan



option végé / vegan



sans gluten



option sans gluten

Brunch

LE DIMANCHE DE 9:30 À 13:30

Options

	Adulte	Enfant	
Œufs Bénédicte, toast beurré et épinards cuits + bacon / saumon	18.00 +4.00 / 7.00	10.00 +4.00 / 7.00	 
Avocado toast, purée d'ail noir et mélange de pousses + œuf parfait / bacon / saumon	16.00 +2.00 / 4.00 / 7.00	9.00 +2.00 / 4.00 / 7.00	  
Tartare de saumon fumé, avocat, citron vert, toast beurré et salade	16.00	9.00	
La formule "all inclusive" : small avocado toast, small Bénédicte, yogourt du Sapalet, small tresse façon pain perdu, 2dl de jus d'orange ou de jus de pomme, boisson chaude	35.00	---	
Pancakes sirop d'érable, banane & purée amande +myrtilles	14.00 + 4.00	8.00	 
Tresse façon pain perdu, caramel au beurre salé	14.00	8.00	 
Croque-monsieur jambon & fromage à raclette et salade + œuf au plat / bacon	15.00 +2.00 / 4.00	---	

Nos produits

80% DES INGRÉDIENTS ET PRODUITS TRANSFORMÉS DANS NOTRE CUISINE SONT CULTIVÉS DE MANIÈRE BIOLOGIQUE ET PROVIENNENT DE SOURCES LOCALES

Nos producteurs bio & locaux

Organice à Fey
Domaine des Biolettes à Ballens
Le Grenier du Praz-Riond à Etagnières
Domaine de Roveray à Aubonne
Le Petit Encas à Etagnières
Ferme Vulliemin à Pomy
Biofruits à Vétroz
Alain Martin à Assens

TerraSoja à Coinsins
Etienne Clerc à Mont-la-Ville
Le Sapalet à Rossinière
Keuffer à Bremblens
Kalan Artiste Glacier Suisse à Crissier
La Pastourelle à Villarsel-le-Gibloux
L'Irrésistible au Noirmont

Provenance de nos viandes

Poulet, bœuf, veau : Suisse
Saumon fumé : Atlantique, Ecosse, Norvège
Crevettes : Vietnam

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et intolérances alimentaires, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.



sans lactose



végé



vegan



option végété / vegan



sans gluten



option sans gluten