

smoothies & jus

coco berry 33cl / 8.50
lait de coco, myrtilles,
copeaux de coco, sucre vanillé

pachamama 33cl / 8.00
lait, datte, cacao, banane,
cannelle, beurre de cacahuète

kids dynamite 20cl / 5.00
lait, banane, cacao, miel

Jus d'orange frais 33cl / 20cl
7.50 / 4.90

green jungle 33cl / 8.00
jus de pomme, banane,
épinards, lime, gingembre

tumeric spark 33cl / 8.50
jus d'ananas, banane, curcuma
gingembre, lime, yogourt à la grecque

+ beurre de cacahuète ou amande 1.00
protéine de chanvre
shot de gingembre
lait végétal d'avoine ou soja sans supp.

cafés & hot drinks

DE SPÉCIALITÉ, TORRÉFIÉ PAR VERSATILE CAFÉ À RUEYRES

Espresso 3.90
Double espresso 4.60
Café 3.90
Renversé 4.80
Americano 4.20
Latte macchiato 4.80
Macchiato caramel 5.20
Flat white 5.20
Capuccino 4.80
Mocaccino 4.90
+ extra shot 0.80

Chocolat chaud artisanal
small / large 2.90 / 5.50
version épicée small / large 2.95 / 5.90
lait chaud 2.00
Jus de pomme chaud épicé 4.20
Golden latte 4.80
Chai latte 4.80
Dirty Chai 5.20
Hot drink gingembre & citron 4.50
lait végétal d'avoine ou soja sans supp.

thés & infusions

CERCLE DU THÉ À LAUSANNE, ARIÈS À BIOLEY-ORJULAZ ET L'ESSENCIER À COGNE (VS)

thés de qualité, BIO 4.20
Thé noir
Classic Keemun / Earl Grey / Mangue
Thé vert
Sencha / Gunpowder / au jasmin
Rooibos vanille
Maté

infusions 3.80
Camomille
Menthe marocaine
Verveine
Fruits rouges
Mélange "Joie au cœur"

softs

bouteilles

Limonade Les Pétillantes Citron, Orange, Pamplemousse, 33cl	5.60
Kombucha Hibiscus/Citronnelle, Menthe poivrée, Gingembre, Framboise/Citron, Fruit de la passion, 33cl	5.50
Vivi Cola, classique ou zero, 33cl	5.00
Tonic, 20cl	4.50
Ginger beer, 20cl	4.50
Eau minérale gazeuse, 1lt	5.80
Eau minérale sans gaz, 1lt	5.80
Nectar Biofruits poires Williams ou abricots 25cl	4.90

au verre

	3dl
Sirop (fruit de la passion, fleurs de sureau, violette, fraise, framboise, grenadine)	2.50
Citronnade maison au gingembre	4.00
Thé froid maison	4.00
Jus de pomme	4.00
Eau minérale avec ou sans gaz	3.00

bières

pression

Blonde,	3dl / 5dl
Brasserie Malternative à Martigny	5.00 / 8.00

bouteilles

	33cl
Vallorbière blanche / ambrée / IPA Brasserie de la Concorde à Vallorbe	6.50
La bio, blonde non filtrée Brasserie du Jorat à Ropraz	6.50
Leermond, blonde sans alcool Appenzeller Bier	6.50

cocktails

avec alcool

Kir royal (chasselas pétillant Le Préambule, crème de cassis)	10.00
Gin Tonic	12.00
Mojito (rhum, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe)	13.00
Spritz Limoncello (limoncello, Prosecco, écorce de citron, eau gazeuse)	12.00
Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)	12.00
Hugo (Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe)	12.00
Vodka violet (vodka, sirop de violette)	12.00
Love on the beach (jus d'orange, jus de cranberry, vodka)	12.00

mocktails











	25cl
Mojitiño (eau gazeuse, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe)	10.00
Sunset (limonade pétillante orange, jus de cranberry, sirop de grenadine)	10.00
Tonic Mule (tonic, sirop de sucre de canne, citron, jus de gingembre)	10.00
Pomme-Gingembre (jus de pomme, citron, sirop de framboise, ginger beer)	10.00

spiritueux

	4 cl
Martini blanc / rouge	7.00
Pastis	8.00
Limoncello	9.00
Abricotine	9.00
Amaretto	8.50
Baileys	7.00

brunch

LE DIMANCHE DE 9:30 À 13:00

Œufs Bénédicte, toast beurré et épinards cuits + bacon / saumon	18.00 +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	  
Tartare de saumon fumé, avocat, citron vert, toast beurré et saladiné	16.00	
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, thé ou café	35.00	
Pancakes sirop d'érable, banane, purée amande	14.00	 
Tresse façon pain perdu, caramel au beurre salé	14.00	 
Croûte aux champignons	15.00	
Duo de tartines pâte chocolat-noisettes, yogourt de vache à la vanille	8.00	

KIDS

nos produits

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

nos producteurs locaux et bio

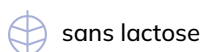
Organice à Fey
Domaine des Biolettes à Ballens
Le Grenier du Praz-Riond à Etagnières
Domaine de Roveray à Aubonne
La ferme framboise à Method
Ferme Vulliemin à Pomy
Biofruits à Vétroz
Alain Martin à Assens
Le Petit Encas à Etagnières

Fondation de Saint-Barthélémy
TerraSoja à Coinsins
Etienne Clerc à Mont-la-Ville
Le Sapalet à Rossinière
Keuffer à Bremblens
KY Silva Food à Bussigny
Kalan Artiste Glacier Suisse à Crissier
La Pastourelle à Villarsel-le-Gibloux
L'Irrésistible au Noirmont

la provenance de nos viandes

Poulet, bœuf / Suisse
Saumon / Atlantique, Ecosse, Norvège
Gambas / 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





option sans gluten

entrées

11:45-13:45 / 18:30-21:30 SAUF LE DIMANCHE

Soupe du moment	7.00
Salade verte	6.00
Tartare de saumon	12.00


kids

Pâtes, sauce tomate et fromage	9.00		
option : avec boulettes de bœuf	4.00		
Escalope de poulet pané maison, frites	12.00		
Sirop (fruit de la passion, fleurs de sureau, violette, fraise, framboise, grenadine)	2dl / 1.50		
Jus de pommes	2dl / 3.00		
Thé froid maison	2dl / 3.00		

desserts

MIDI ET SOIR

Voir nos suggestions maison en vitrine (cake, tartes et autres gourmandises)

Fondant au chocolat et boule de glace vanille	12.00		
Panna cotta (coulis du moment)	8.00		
Petite tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé	12.00		
Glaces et sorbets Kalan	une boule / 4.50		
Demandez nos parfums disponibles			
Supplément crème fouettée	2.00		
Sorbet Abricotine (avec alcool)	9.50		
Sorbet Ice tea (sans alcool)	8.50		

plats

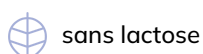
11:45-13:45 / 18:30-21:30 SAUF LE DIMANCHE

Risotto aux champignons	25.00	
Ravioli farcis à la raclette, sauce à la crème, bacon, lamelles de cornichon	24.00	
Bœuf façon bourguignon, pommes de terre au four	28.00	
Tartare de bœuf, frites maison, salade verte	34.00	
Entrecôte de bœuf, beurre café de Paris maison, frites maison, légumes du jour	36.00	
Gambas à la marseillaise (sauce tomate, crème et pastis), riz, légumes du jour	31.00	
Burger de bœuf Black Angus, sauce aïoli, tomate, oignon, salade, cornichon, fromage à raclette et frites maison	24.00	
Burger de filet de poulet, sauce cocktail, tomate, oignon, salade, cheddar et frites maison	24.00	
Burger végétarien, sauce tartare, aubergine, courgette, tomate, cheddar et frites maison	20.00	
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	23.00	

SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE 1 dl

Plein Soleil, Sylvaner de Lavaux AOC 7.50
Les Fous du Roi, La Conversion

Garanoir, AOC Côtes de l'Orbe 2023 7.50
Domaine YM, Yann Morel,
Arnex-sur-Orbe



sans lactose



végé



vegan



option végété / vegan



option sans gluten

petit déjeuner

DU MARDI AU SAMEDI DE 9:00 À 10:30

sucré

Cinnamon porridge 9.00
Yogourt, granola, compote 9.50 

Croissant 2.00
Pain au chocolat 3.50

Plateau petit-déjeuner : 12.00
pain, confiture, yogourt du Sapalet,
2dl de jus d'orange et café ou thé
toute autre boisson chaude + 1.50


salé

Œufs brouillés 8.00
Œufs au plat 8.00

+ bacon 4.00
saumon 7.00

snacks


DU MARDI AU DIMANCHE DE 13:30 À 17:30


Panini maison :
Tomate, mozzarella, pesto vert 8.80 
Jambon cru, tomate, mozzarella 9.80

Quiche au fromage 7.00 
Quiche aux légumes 7.00 




Croissant au jambon et gruyère 4.00

Planchette du terroir - 2 pers. 28.00
(pâté d'Etagnières, saucisson sec de
bœuf, jambon cru, cornichons et olives)

Planchette de fromages - 2 pers. 26.00 
(tomme vaudoise, Gruyère,
Berger d'Enhaut, Mouton noir,
cornichons et olives)

Trio de bruschetta - 2 pers. 19.00 

kids

Compote de pomme 5.00  
Céréales maïs miel soufflés 3.00 
Smoothie Kids Dynamite 20 cl / 5.00

