

Pour se mettre en appétit,
la petite entrée maison 5.-


Du lundi au vendredi :
· Le plat du jour 18.50
· La pasta du jour 21.50
Le Tartare du moment 26.50

LES SALADES

Salade verte  6.50
Salade mêlée (petite/grande)  8.50 / 12.50

Sur un lit de verdure...
...la Campagnarde 19.50

Crudités de saison, lard fumé, jambon braisé,
œuf dur, gruyère, croûtons, cerneaux de noix

...l'Indienne  22.50

Rouleau tiède de légumes (carottes, poireaux,
aubergines, pommes de terre), épices Indiennes,
légumes croquants au Curcuma, herbes fraîches
et chutney de betterave

...la Japonaise 26.50

Brochette de bœuf et tofu mariné aux épices,
salade de choux Chinois et champignons,
moutarde au wasabi

...La Caouette 24.50

Poulet croustillant aux poivre noir et cacahuètes,
fraises, melon, crudités, sauce yogourt acidulée,
menthe et ciboulette


...l'Exotique 26.50

Tartare d'avocat aux crevettes, citron vert et
gingembre, couscous aux fruits exotiques

LES PÂTES

Accompagné d'une salade mêlée
Le gratin de cornettes 17.50

Lardons, jambon, champignons de Paris,
sauce maison, gratiné au gruyère

La lasagne végétarienne  19.50

LES TARTINES

Sur une tranche de pain campagnard aux céréales
accompagné d'une salade mêlée

La Rustique 17.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

La Rustique façon madame 19.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

La Végétarienne  21.50

Aubergine, poivron, tomate et courgette rôtie,
mozzarella et pesto gratinée au four

La Vegan   22.50

Humus de betterave, tofu mariné aux fines herbes,
patate douce, pak-choï, sauce verte

La Grecque  22.50

Tapenade, concombres, tomates, poivrons,
oignons rouges, feta, olive, origan

La Bergère 23.50

Fromage de chèvre rôti sur tomate charnue,
herbes de Provence, jambon cru, sauce miel, thym,
tomates séchées et ail confit

L'Italienne 23.50

Tomates de sélection, poivrons, courgettes et aubergines
grillées, mozzarella burrata, pesto et rucola

La Nordique 25.50

Saumon fumé, purée d'avocat au cumin, yogourt au
concombre, légumes acidulés

LE POISSON

Pavé de thon grillé en croûte d'agrumes 26.50
sauce vierge et son accompagnement

LES BURGERS (également disponible sans gluten, demandez-nous)

Accompagné d'une salade mêlée et de pommes de terre rôties,
sauce yogourt, menthe et ciboulette

Le Vegan Burger « Healthy »   24.-

Steak de céréales aux haricots rouges et épinards,
salade, tomate, avocat, sauce menthe coriandre

Le Chicken Burger « Méditerranéen » 24.-

Steak de poulet grillé, feta, olive,
salade, tomate, tzatziki concombre menthe

Le Swiss burger 24.-

Steak de bœuf, raclette & bacon, salade, tomate, oignon,
sauce aux graines de moutarde maison


Coccinelle Café



©Carte printemps - été 2020 | informations non contractuelles

TVA 7,7% et service compris


LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges 6.50

La tarte au citron meringuée 6.50

Salade de fruits frais   7.50

La tarte de saison 7.50

Le Cheesecake du moment et son coulis  7.50

Le Lausannois 8.50

La crème brûlée à la vanille Bourbon 8.50

Le Brownies maison accompagné de glace vanille  8.50

LES GLACES

Boule de glace 3.50

Vanille, chocolat, café, caramel, citron, fraise,
framboise, fruit de passion, mangue, coco

Coupe Danemark 9.50

Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Café / Chocolat Liégeois 9.50

Glace café, glace vanille, café espresso, crème fouettée

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Fraise Melba 10.50

Glace vanille, fraises, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Colonel 11.50

Sorbet citron, Vodka

DÉCOUVREZ NOS MOMENTS GOURMANDS:

Une boisson chaude au choix, agrémentée d'un
petit brownie et d'une petite crème brûlée Supplément 4.-

Une boisson chaude agrémentée d'un arôme
Cannelle, Caramel, Chocolat, Noisette,
Pain d'épices, Vanille, Speculoos Supplément 1.-

 = vegan
 = végétarien
 = sans gluten

