



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

Du lundi au vendredi :
· Le plat du jour 19.00
· La pasta du jour 22.50
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

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

...la Thaïlandaise 26.50

Fines tranches de boeuf marinées, citronnelle
et gingembre. Riz au sésame et bouquet de
légumes Thai

...La Caouette 24.50

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

...l'Exotique 26.50

Brochette de crevettes marinées, ail, citron vert et
gingembre, guacamole, couscous et tartare de
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  22.50

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

La Vegan   22.50

Houmous de haricots rouges, tofu mariné aux fines herbes,
pois chiches grillés, pak choï sauce soja

L'Italienne  23.50

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

La Bergère 24.50

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

La Nordique 25.50

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

La Coco 26.50

Escalopine de poulet au Macha sauce coco,
crumble de cacahuètes sur légumes verts croquants

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 Kebab Burger 24.-

Steak d'agneau, poulet et bœuf, salade, tomate, oignon,
sauce yogourt aux herbes



Le Swiss burger 24.-

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


LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges 7.00

La tarte au citron meringuée 7.00


Salade de fruits frais   7.50

La tarte de saison 8.00

Le Cheesecake du moment et son coulis  8.00

Le Lausannois 8.50

La crème brûlée à la vanille Bourbon 8.50

Le Brownies maison accompagné de glace vanille  9.00

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.-

 **Coccinelle Café**

©Carte printemps - été 2022 | informations non contractuelles

TVA 7,7% et service compris

 = vegan
 = végétarien
 = sans gluten

