



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



Du lundi au vendredi :  
· Le plat du jour 19.50  
· 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  
Fajitas de légumes aux épices Indiennes,  
chutney coco, sauce tomate et soja

**...la Thaïlandaise** 26.50  
Bœuf mariné à la citronnelle, gingembre et basilic Thai,  
riz cantonnais

**...La Caouette** 24.50  
Poulet croustillant aux poivre noir et cacahuètes,  
fraises, melon, crudités, sauce yogourt acidulée,  
menthe et ciboulette

**...l'Exotique** 26.50  
Crevettes à l'ail et au citron vert, guacamole,  
couscous aux fruits exotiques

## LES PÂTES


Accompagné d'une salade mêlée  
**Le gratin de cornettes** 18.50  
Lardons, jambon, champignons de Paris,  
sauce maison, gratiné au gruyère  
**La lasagne végétarienne**  20.50



## LES TARTINES


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

**La Rustique** 18.50  
Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

**La Rustique façon madame** 20.50  
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 Curry**   22.50  
Curry de légumes verts, tofu aux fines herbes



**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

## 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 « Milano »**   26.50  
Steak de soja crispy, salade, tomate,  
mayonnaise au pesto rouge, pignons, tomates séchées

**Le Chicken Burger « Tandoori »** 26.50  
Poulet grillé Tandoori, chutney mangue,  
salade, tomate, sauce raïta

**Le Swiss burger** 26.50  
Steak de bœuf, raclette & bacon, salade, tomate, oignon,  
sauce aux graines de moutarde maison

## LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges 7.50  
La tarte au citron meringuée 7.50  
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  10.50

## 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  
**Matcha Coco frappé** 9.50  
Thé vert frappé avec glace noix de coco  
**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 Supplément 1.-  
Cannelle, Caramel, Chocolat, Noisette,  
Pain d'épices, Vanille, Speculoos

 **Coccinelle Café**

©Carte printemps - été 2023 | informations non contractuelles

TVA 7,7% et service compris

 = vegan  
 = végétarien  
 = sans gluten

