



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

Du lundi au vendredi :
· Le plat du jour 20.50
· La pasta du jour 24.50
Le Tartare du moment 28.50

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

...La Bollywood   22.50

Brochette de légumes grillés au Masala, chutney coco,
sur une salade de légumineuses, accompagné d'un Naan

...la Thaïlandaise 26.50

Bœuf mariné à la citronnelle, gingembre et basilic Thaï,
riz cantonnais

...La Caouette 24.50

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

...l'Exotique 26.50

Wrap aux gambas et à l'avocat, sauce cajou,
sur une salade de crudités aux fruits exotiques

LES PÂTES

Accompagné d'une salade mêlée
Le gratin de cornettes 19.50

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

La lasagne végétarienne   22.50

LES TARTINES

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

La Rustique 19.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

La Rustique façon madame 21.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

La Végétarienne (vegan avec tofu aux fines herbes)  22.50

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

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, radlette & bacon, salade, tomate, oignon,
sauce aux graines de moutarde maison
(avec œuf au plat +2.50)

LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges 7.50

La tarte au citron meringuée 8.00


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 Brownie maison accompagné de glace vanille  10.50

LES GLACES

Boule de glace 4.50

Vanille, chocolat, café, caramel, citron, fraise, coco

Coupe Danemark 10.50

Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Café Liégeois 10.50

Glace café, glace vanille, un espresso, crème fouettée

Chocolat Liégeois 10.50

Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

Matcha Coco frappé 9.50

Thé vert frappé avec glace noix de coco

Colonel 12.50

Sorbet citron, Vodka

DÉCOUVREZ NOS MOMENTS GOURMANDS:

Une boisson chaude au choix, agrémentée d'un
petit brownie et d'une petite crème brûlée Supplément 5.-

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

 **Coccinelle Café**

©Carte printemps - été 2024 | informations non contractuelles

TVA 8,1% et service compris

 = vegan
 = végétarien
 = sans gluten

