



Pour se mettre en appétit,

**La petite soupe maison** 5.50

**La soupe du jour** 9.50

Du lundi au vendredi :

· **Le plat du jour** 20.50

· **La pasta du jour** 24.50

**Le Tartare du moment** 28.50

## LES BONS PETITS PLATS

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

**...la Paysanne** 20.50  
Crudités, lard fumé, jambon braisé, oeuf dur, gruyère, croutons, fruits secs

**...le Vol au vent** 28.50  
Gambas et fruits de mer sur un riz aux agrumes

## LES JACKETS POTATOES

Accompagné d'une salade mêlée  
**Indian Veggie style**  20.50  
**Crème de parmesan, lardons et jambon** 22.50  
**Sauce Bolognaise et parmesan** 22.50  
**Saumon, crème à l'aneth citronnée** 24.50

## LES PÂTES

Accompagné d'une salade mêlée  
**Le Gratin de Cornettes** 20.50  
Lardons, jambon, champignons de Paris, sauce béchamel, gratiné au gruyère  
**La Lasagne de Légumes**  24.50

## LES TARTINES

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

**La Rustique** 20.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

**La Rustique façon madame** 22.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

**La Végétarienne**  24.50

Légumes d'hiver rôtis, miel et épices magiques, mascarpone aux fines herbes

**La Bergère** 26.50

Fromage de chèvre rôti sur des endives braisées au miel et au romarin. Lard rôti et petite sauce Granny Smith, figues, tomates confites et noix

**La Saumon** 28.50

Sur un lit d'épinards, saumon rôti, crème acidulée et œuf poché

## LES BURGERS (option pain sans gluten + 2.-)

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

**Le Vegan Burger "Hivernal"**   26.50

Steack de légumes, choux rouge et châtaignes, salade, tomate, sauce cranberries

**Le Chicken Burger "Crispy"** 26.50

Filet de poulet croustillant, purée d'avocat, cheddar, salade, tomate, sauce citron basilic

**Le Swiss Burger** 26.50

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

## LES DESSERTS

**La tarte aux fruits rouges** 8.00

**La tarte au citron meringuée** 8.50

**La tarte de saison** 8.50

**Le Cheesecake du moment et son coulis**  8.50

**Le Lausannois** 9.50

Sur un fond macaron, praliné feuillantine, ganache chocolat

**La crème brûlée à la vanille** 8.50

**Le Brownie accompagné de glace vanille**  11.50

## LES GLACES

**La Boule de glace** 4.50

Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, citron

**La Coupe Danemark** 10.50

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

**Le Café Liégeois** 10.50

Glace café, glace vanille, un expresso, crème fouettée

**Le Chocolat Liégeois** 10.50

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

**Le Colonel** 12.50

Sorbet citron Vodka

## DÉCOUVREZ NOS MOMENTS GOURMANDS

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

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

 = vegan  
 = végétarien  
 = sans gluten

  
**Coccinelle Café**

©Carte hiver 2025-2026 no printemps | informations non contractuelles  
TVA 8,1% et service compris