

Pour se mettre en appétit...

La petite entrée maison 5.50

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 Paysanne 20.50
Crudités de saison, lard fumé, jambon braisé, œuf dur, gruyère, croûtons, fruits secs

...la Tatin  24.50
Tarte tatin de tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic, salade de roquette (avec jambon cru + 5.-)

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

...la Mexicaine  26.50
Salade de légumes croquants, tortilla croustillante, émincé végétal doré aux épices, sauce yaourt à l'avocat

...l'Exotique 28.50
Salade fraîcheur aux fruits exotiques, crevettes, saumon fumé et avocat, vinaigrette gingembre citron.

LES TARTINES


Sur une tranche de pain campagnard aux céréales accompagnée 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

Aubergines, poivons, tomates et courgettes rôties, mozzarella et pesto gratinée au four

L'Italienne  24.50

Tomates de sélection, poivrons, courgettes, aubergines grillées, burrata, pesto et roquette

La Bergère 26.50

Fromage de chèvre et tomates rôties aux herbes de Provence, chorizo, sauce au miel, tomates séchées et ail confit

La Roastbeef 28.50


Fines tranches de bœuf rôti servi froid accompagné d'une sauce tartare et de pommes de terre rôties aux herbes

LES PÂTES

Accompagné d'une salade mêlée

Le gratin de cornettes 20.50

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

La lasagne aux légumes grillés  24.50

sauce tomates

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 « l'Oriental »  26.50

Steack de protéines végétales, aubergines grillées, houmous, salade, tomate, mayonnaise citronnée à la menthe

Le Chicken Burger « Karaage » 26.50

Poulet crispy mariné soja, gingembre et ail, sauce tonkatsu, émincé de choux blanc, pickles, mayonnaise crémeuse


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 8.00

La tarte au citron meringuée 8.50


Salade de fruits frais  8.00

La tarte de saison 8.50

Le Cheesecake du moment et son coulis  8.50

Le Lausannois 9.50

La crème brûlée à la vanille 8.50

Le Brownie maison accompagné de glace vanille  11.50

LES GLACES

Boule de glace 4.50

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

Coupe Danemark 10.50

Glace vanille, coulis de chocolat, 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




ICE MATCHA LATTE 8.50

Boisson estivale rafraîchissante, combinant le thé vert, du lait et une purée de fruit, le tout servi glacé
Mangue ou coco ou fruits rouges

DECouvrez NOTRE MOMENT GOURMAND:

Une boisson chaude au choix, agrémentée d'un petit brownie et d'une petit verrine

Supplément 5.-

 = vegan
 = végétarien
 = sans gluten

Coccinelle Café

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