

BRUNCH

Le Restaurant du Musée Olympique vous accueille avec son brunch incontournable et gourmand tous les week-ends.

En famille ou entre amis, en terrasse ou au restaurant, les samedis et dimanches de 11h à 14h30, laissez-vous tenter par notre buffet à volonté, composé de produits faits maison, de saison et de la région.

Buffet à discrétion : CHF 68.- par personne, incluant une boisson chaude à choix et du jus de pomme vaudois (à discrétion).

Enfants de moins de 3 ans : gratuit

Enfant de 4 à 15 ans : CHF 4.- par année d'âge

The Olympic Museum restaurant welcomes you for its famous gourmet brunch every weekend.

Bring your family or friends to sit on the terrace or in the restaurant, every Saturday and Sunday from 11 a.m. to 2.30 p.m., and tuck into our all-you-can-eat buffet, featuring home-made fresh, seasonal and local products.

All-you-can eat buffet: CHF 68 per person, including a hot drink and unlimited local apple juice.

Children under 3: free

Children aged from 4 to 15: CHF 4 per year of age

LA CAFETERIE

Jus de pomme vaudois

Café (*inclus nos cafés spéciaux*), thé, infusion, chocolat chaud

COFFEE SHOP

Local apple juice

Coffee (*including our special coffees*), tea, herbal teas and hot chocolate

LES INCONTOURNABLES

Corbeille de viennoiseries

Tresse au beurre

L'assortiment du boulanger

Yaourt bio

Müesli bio

Pancake et sirop d'érable

Confitures artisanales, miel de la région & beurre de la fromagerie Moléson

THE CLASSICS

Pastry selection

Butter braided bread

Baker's assortment

Organic yoghurt

Organic muesli

Pancake with maple syrup

Home-made jams, local honey and butter from the Moléson dairy



LES DELICES DE LA REGION

Œufs brouillés de la Ferme des Trois Epis (Vaud)

Bacon croustillant

Saucisses à rôtir de campagne

Les classiques du fromager

Plateau de charcuterie

LE COIN BIEN-ETRE & NOS SPECIALITES DE SAISON

Le potage de saison

Salades et crudités du marché

Légumes & féculents sélectionnés
et cuisiné tout en saveurs

LES DOUCEURS

Sélection de desserts et pâtisseries

Chaque week-end découvrez des mets
additionnels, concoctés par nos Chefs, selon
la saison et leur inspiration du moment.

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Prenez ce que vous voulez, mangez ce que vous prenez.
Nos buffets sont réapprovisionnés jusqu'à 14h30.
Servez-vous autant que vous le voulez, mais s'il vous plait
terminez vos assiettes.
Pour les petites faims, nous vous invitons à consulter
notre carte petite restauration, aux saveurs authentiques
du Restaurant du Musée Olympique.

LOCAL TREATS

Scrambled eggs from the Trois Epis farm (Vaud)

Crispy bacon

Country-style sausages

Traditional cheeses

Cured meat platter

HEALTHY EATING & SEASONAL SPECIALTIES

Seasonal soup

Salads and crudities

Tasty vegetables and starch-rich foods

DESSERT SELECTION

Desserts and pastries of the day

*Additional dishes – our chefs' latest, seasonal –
based creations – available to enjoy each
weekend.*

COMBAT FOOD WASTE!

*Take what you want, but eat what you take.
Our buffets are replenished until 2:30 p.m.
Help yourself as much as you want, but please finish
your plates.
For those with smaller appetites, check out our snacks
menu, featuring the authentic flavours of the Olympic
Museum Restaurant.*

BOISSONS – DRINKS

MINÉRALES – MINERALS

| | | CHF |
|--|------|------|
| Valsler plate ou gazeuse – <i>Still or sparkling</i> | 50cl | 5.30 |
| | 75cl | 7.50 |
| Henniez plate ou gazeuse – <i>Still or sparkling</i> | 50cl | 5.30 |

THÉS FROIDS – ICED TEAS

| | | |
|--|------|------|
| Thé froid Fuse Tea au citron – <i>Lemon iced tea</i> | 33cl | 4.90 |
| Thé froid naturel – <i>Natural iced tea</i> | 33cl | 4.90 |
| Assam et agrumes – <i>Assam and citrus fruit</i> | | |
| Rooibos et verveine – <i>Rooibos and verbena</i> | | |

JUS DE FRUITS – FRUIT JUICE

| | | |
|---|------|------|
| Jus d'orange – <i>Orange juice</i> | 25cl | 3.50 |
| Opaline | 25cl | 6.- |
| Abricot, tomate, poire – <i>apricot, tomato, pear</i> | | |
| Jus de pomme naturel vaudois – <i>Natural apple juice</i> | 33cl | 4.90 |

SODAS ET LIMONADES – SODAS AND LIMONADES

| | | |
|--|------|------|
| Bitter San Pellegrino | 10cl | 4.80 |
| CocaCola, CocaCola zéro | 33cl | 4.90 |
| Rivella rouge | 33cl | 4.90 |
| Gents tonic water | 20cl | 6.- |
| Limonade lausannoise orange ou citron – <i>Local lemonade, orange or lemon</i> | 33cl | 4.90 |
| Urban Kombucha Citronelle Hibiscus | 33cl | 5.10 |

SIROPS – SYRUPS

| | | |
|----------------------|------|-----|
| Sirop – <i>Syrup</i> | 25cl | 2.- |
|----------------------|------|-----|



CAFÉ – COFFEE

Nespresso

Café, espresso, ristretto 4.10

Double espresso 5.10

Café décaféiné – *decaffeinated coffee* 4.10

Cappuccino 4.40

Renversé – *Coffee with milk* 4.40

Latte macchiato 4.90

Café glacé – *Iced coffee* 4.90

Café viennois – *Viennese coffee* 5.10

Latte caramel 5.60

Café, lait, sauce caramel et sirop caramel – *Coffee, milk, caramel sauce and caramel syrup*

Latte noisette 5.40

Latte macchiato et sirop noisette – *Coffee, milk and hazelnuts syrup*

Latte cannelle 5.40

Latte macchiato et sirop cannelle – *Coffee, milk and cinnamon syrup*

Latte spéculoos 5.60

Latte macchiato et crème spéculoos – *Coffee, milk and spéculoos cream*

THÉS ET INFUSIONS – TEAS AND INFUSIONS

4.10

Kusmi Tea - Bio

Thé noir – *Black tea*

Earl Grey, Quatre fruits rouges, English Breakfast

Black tea with bergamot, Berry flavored black tea, English Breakfast

Thé vert – *Green tea*

Thé de Chine, Menthe-concombre, Gingembre-citron

Chinese green tea, Cucumber-mint, Ginger-lemon

Infusion – *Infusion*

Verveine-menthe, Camomille, Be Cool - Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse

Lemon verbena and mint, Chamomile, Be Cool – Plant mix, peppermint, lemon verbena and licorice blend

CHOCOLATS – CHOCOLATE

Chocolat froid / chaud – *Cold / hot chocolate (Caotina)* 4.20

Chocolat viennois – *Viennese chocolate* 5.10

BIÈRES – BEERS

| | | CHF |
|--|--------|------|
| Corona | 35.5cl | 7.- |
| Corona cero sans alcool – <i>Alcohol-free beer</i> | 35.5cl | 5.- |
| Feldschlösschen (Pression – <i>Draft</i>) | 30cl | 4.90 |
| | 50cl | 8.- |
| Bière de saison pression – <i>Seasonal draft beer</i> | 30cl | 5.20 |
| | 50cl | 8.50 |
| Feldschlösschen sans alcool – <i>Lager alcohol-free beer</i> | 33cl | 4.80 |
| Panaché ou Monaco – <i>Shandy</i> | 30cl | 4.90 |
| | 50cl | 8.- |
| Bière locale – <i>Local beer from Lausanne</i> | 30cl | 7.50 |

APÉRITIFS – APERITIFS

| | | | |
|---|-----|------|------|
| Spritz du Lavaux | 11% | 25cl | 12.- |
| Apérol Spritz | 11% | 25cl | 14.- |
| Jsotta blanc ou rouge – <i>White or red</i> | 16% | 4cl | 6.- |
| Jsotta Bitter | 23% | 4cl | 6.- |
| Suze | 20% | 4cl | 6.- |
| Ricard | 45% | 4cl | 6.- |
| Porto blanc ou rouge – <i>White or red</i> | 20% | 4cl | 6.- |

VIN AU VERRE – WINE BY THE GLASS

Blanc

| | |
|------------------------------------|------|
| St-Saphorin - Chasselas - Dizerens | 6.10 |
| Vin blanc du moment | 7.- |

Rouge

| | |
|---|------|
| Domaine de la Crausaz - Assemblage (pinot noir, gamaret) - Lavaux | 6.80 |
| Vin rouge du moment | 7.50 |

Rosé

| | |
|--------------------------------------|------|
| Œil de Perdrix - Vaud AOC - Dizerens | 5.80 |
|--------------------------------------|------|

Pétillant

| | |
|---|------|
| Prosecco JAYA Brut - Valdobbiadene Conegliano | 8.50 |
|---|------|



VIN BLANC SUISSE – SWISS WHITE WINE**CHF****70/75cl**

| | |
|---|-------------|
| St-Saphorin Chasselas - Dizerens | 41.- |
| Jolicoeur Chasselas – Terres de Lavaux | 41.- |
| Abbaye de Mont, La Plantaz Chasselas – Mont sur Rolle Grand Cru | 49.- |
| Château Malessert Grand Cru Chasselas - Cave de la Côte | 49.- |
| La Licorne Blanche Assemblage AOC Vaud (chardonnay, pinot blanc, pinot gris, doral, chasselas) | 56.- |
| Dézaley « Renard » Grand Cru Chasselas | 56.- |
| Cure d'Attalens Grand Cru Chasselas – Obrist | 56.- |
| | 37.5cl 28.- |
| Pinot Blanc Lavaux AOC – Les Terres de Lavaux | 65.- |
| Blanc de Mer Domaine Jean-René Germanier - Valais | 66.- |
| Réserve de la barque, Confrérie des Pirates d'Ouchy Château de Glérolles, Lavaux AOC | 67.- |
| Collection Z Viognier - Lavaux AOC | 69.- |
| Domaine Frôté Chardonnay - Neuchatel | 92.- |
| Chemin de Fer Chasselas - La Maison Massy | 94.- |
| | 37.5cl 48.- |

VIN BLANC ÉTRANGER – FOREIGN WHITE WINE**75cl**

| | |
|---|------|
| Pinot Grigio Gaierhof Trentino Castel Firmian | 39.- |
| Bourgogne Blanc Domaine Geantet Pension - Bourgogne | 69.- |
| Sancerre Domaine de Terre Blanches - Loire | 70.- |
| Hautes Côtes de Nuit Domaine Geantet Pension - Bourgogne | 71.- |

VIN ROUGE SUISSE – SWISS RED WINE**CHF**

70/75cl

| | |
|---|------|
| Domaine de la Crausaz Assemblage (pinot noir, gamaret) - Lavaux | 45.- |
| Jolicoeur Assemblage (garanoir, gamay, élevé en fût de chêne) – Les Terres de Lavaux | 45.- |
| La Licorne Pinot noir - Vaud AOC | 52.- |
| Le Flambeur Pinot noir- La Côte AOC – Domaine Kursner | 52.- |
| La Cure d’Attalens Grand Cru Assemblage (merlot, diolinoir, galotta, gamay) - Lavaux | 64.- |
| Rouge de Terre Domaine Jean-René Germanier - Valais | 66.- |
| Cuvée du Syndic, Commune libre d'Ouchy, Les Frères Dubois, Vaud AOC | 68.- |
| Tamborini, Classico Riserva « San Zeno » Merlot -Tessin | 68.- |
| Orpheus Assemblage (gamaret, garanoir) – Terres de Lavaux | 69.- |
| Galotta Cuvée N°0 La Côte AOC – Cave de la Côte | 69.- |
| Divico Cuvée N°0 La Côte AOC – Cave de la Côte | 69.- |
| Collection Z Merlot – Lavaux AOC | 71.- |
| 3G Lavaux AOC – Les Terres de Lavaux | 72.- |

VIN ROUGE ÉTRANGER – FOREIGN RED WINE

75cl

| | |
|--|------|
| Si mon père savait Côtes du Rousillon AC | 42.- |
| Le Difese Tenuta San Guido - Toscane | 68.- |
| Le Carillon de Rouget Château Rouget - Bordeaux | 85.- |
| Bloody Hill Villages Pinot Noir – Yarra Valley, Australia | 92.- |
| Gevrey Chambertin Domaine Camus - Bourgogne | 96.- |



VIN ROSÉ – ROSÉ WINE

CHF

70/75cl

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|------|
| Œil de Perdrix Vaud AOC- Dizerens | | | 39.- |
| Roussard Gamay La Côte AOC | | | 42.- |
| Côtes de Provence Saint Sidoine | | | 46.- |

VINS PÉTILLANTS – SPARKLING WINES

75cl

| | | | |
|--|--|---------|-------|
| Prosecco JAYA Brut Valdobbiadene Conegliano | | | 54.- |
| Réserve brut Domaine Pinget Chardonnay, Lavaux | | | 62.- |
| Champagne Deutz Brut Classique Assemblage (chardonnay, pinot meunier, pinot noir) | | | 105.- |
| | | 37,5 cl | 55.- |

EAUX DE VIE ET SPIRITUEUX – SPIRITS AND LIQUORS

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|------|
| Abricotine | 43% | 2cl | 7.50 |
| Williamine | 43% | 2cl | 7.50 |
| Damassine | 43% | 4cl | 7.50 |
| Grappa Nardini | 50% | 2cl | 7.50 |
| Limoncello | 28% | 4cl | 7.50 |
| Vodka Xellent | 40% | 4cl | 12.- |
| Rhum Havana Club 7 Años | 40% | 4cl | 10.- |
| Whisky Bulleit Bourbon | 45% | 4cl | 12.- |
| Gin | | | |
| Ginuine Alpine Herbs | 40% | 4cl | 12.- |
| Ginuine Swiss Apple | 40% | 4cl | 12.- |
| Les deux Frères | 40% | 4cl | 15.- |

NOS ENGAGEMENTS DE DURABILITÉ ***OUR SUSTAINABILITY COMMITMENTS***

Dans le cadre de la Stratégie du CIO en matière de durabilité, le restaurant du Musée Olympique a pris des engagements concrets pour intégrer les principes du développement durable dans ses activités.

Grâce à ses bonnes pratiques et engagements, le restaurant du Musée Olympique a obtenu le niveau 4 de certification EcoCook Restaurants Durables.

As part of the IOC Sustainability Strategy, the Olympic Museum Restaurant has made concrete commitments towards integrating sustainability principles into its activities.

Thanks to its good practices and commitments, the Olympic Museum Restaurant has Obtained Level 4 of EcoCook Sustainable Restaurant certification.



PLUS D'INFORMATIONS

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats, et nous sommes à dispositions pour toutes demandes spécifiques.

TVA ET SERVICE INCLUS 8.1%

Nous préférons les cartes **VISA** en reconnaissance de leur soutien aux Jeux Olympiques

MORE INFORMATION

We would be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in our dishes, and please let us know if you have any specific requests.

VAT AND SERVICES INCLUDED 8,1%

*We prefer **VISA** cards in recognition for their Olympic sponsorship*