

## NOS OFFRES HIVERNALES

Plat du jour + dessert à choix  
à CHF 30.-

Plat du jour + 1dl de vin\* à choix  
à CHF 25.-

\*vin au verre : blanc, rouge ou rosé

## ENTRÉES

Bouquet de salade verte

Salade de crudités et graines torréfiées

Potage du jour

Salade de lentilles du Gros de Vaud /  
truite fumée de Chamby /  
pickles d'oignons rouges / crème de raifort

Légumes d'hiver rôtis / tomme vaudoise /  
noisettes torréfiées / vieux balsamique

## PLATS PRINCIPAUX

Orecchiette au safran / brocoli /  
tomates séchées / copeaux de parmesan

Dos de sandre rôti / purée de panais /  
jus acidulé de pommes Granny Smith

Bibimbap  
Riz, légumes sautés, tofu bio, œuf au plat

Choux farcis à la joue de porc /  
écrasé de pommes de terre / carottes glacées

Cordon bleu de poulet fermier /  
viande des Grisons / gruyère d'alpage /  
frites rustiques / légumes

Entrecôte de bœuf / sauce marchand de vin /  
pommes grenailles / pleurotes sautés

## OUR WINTER DEALS

Dish of the day + dessert of your  
choice: CHF 30.-

Dish of the day + 1dl wine\* of your  
choice: 25.-

\*wine by the glass: white, red or rosé

## STARTERS

Green salad

Salad with crudités and toasted seeds

Soup of the day

Gros de Vaud lentil salad /  
Chamby smoked trout /  
red onion pickles / horseradish cream

Roasted winter vegetables /  
Vaudois Tomme cheese /  
toasted hazelnuts / Balsamic vinegar

## MAIN COURSES

Orecchiette with saffron / broccoli /  
sun-dried tomatoes / parmesan shavings

Roast pike perch / parsnip purée /  
Granny Smith apple jus

Bibimbap  
Rice, sautéed vegetables, Bio tofu  
and fried egg


Cabbage stuffed with pork cheek /  
crushed potatoes / glazed carrots

Chicken cordon bleu / Grisons ham /  
Gruyère cheese / rustic potatoes /  
vegetables

Rib-eye steak / red wine reduction /  
new potatoes /  
sautéed oyster mushrooms

CHF

 5.-

 10.-

8.-

14/26.-

✂ 13/25.-

✂ 24.-

32.-

 ✂ 25.-

28.-

31.-

34.-



## LES INCONTOURNABLES

Salade « Musée Olympique »  
Poulet grillé, salade, champignons de Paris,  
œuf dur, raisin frais, bacon

Filets de perche meunière  
Servi avec frites et sauce tartare

Le burger français  
Viande de bœuf, Beaufort, lard grillé, champignons,  
beurre Café de Paris, tomates, roquette,  
oignons caramélisés  
Servi avec frites

Le burger végétarien  
Steak à base de légumes, cheddar, tomates,  
oignons caramélisés, sauce yaourt, roquette  
Servi avec légumes

Wrap du jour  
Servi avec salade mêlée

## MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Médaille d'or  
Filet de poulet grillé, purée de pomme de terre  
et légumes  
1 boule de glace ou 1 fruit / sirop

Médaille d'argent  
Fish and chips  
1 boule de glace ou 1 fruit / sirop

Médaille de bronze  
Tagliatelle sauce tomate  
1 boule de glace ou 1 fruit / sirop

## THE MUST-HAVES

“Olympic Museum” salad  
Grilled chicken, lettuce, mushrooms,  
hard-boiled egg, fresh grapes, bacon

Fillets of perch meunière  
Served with French fries and tartare sauce

The French burger  
Beef, Beaufort cheese, bacon, mushrooms,  
Café de Paris butter, tomatoes, rocket,  
caramelised onions  
Served with French fries

The veggie burger  
Vegetarian burger, cheddar, tomatoes,  
tzatziki sauce, caramelised onions, rocket leaves  
Served with vegetables

Wrap of the day  
Served with mixed salad

## KID'S MENU

For ages 12 and under

Gold Medal  
Grilled chicken, mashed potatoes and vegetables  
Scoop of ice cream or fruit / cordial

Silver Medal  
Fish and chips  
Scoop of ice cream or fruit / cordial

Bronze Medal  
Tagliatelle in tomato sauce  
Scoop of ice cream or fruit / cordial

CHF

15/27.-

32.-

26.-



24.-

14.-

15.-

14.-

12.-



## DESSERTS

- Tartelette chocolat orange  
Baba au rhum / ananas  
Crumble aux pommes, glace vanille  
Tiramisu  
Salade de fruits frais  
Café gourmand  
Sélection de mignardises du pâtissier

## GLACES & SORBETS

- Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier  
Café, caramel salé, pistache, cookie, vanille, stracciatella, tiramisu  
Chocolat, citron, fraise, framboise, mangue, coco, poire, pomme  
+ chantilly  
+ sauce chocolat

## NOS CRÉATIONS GLACÉES

- Citius « Plus vite »  
Tiramisu, pomme, mangue, sauce café et chantilly  
Altius « Plus haut »  
Citron, framboise, fraise, coulis de fruits rouges et chantilly  
Fortius « Plus fort »  
Cookie, poire, chocolat, sauce chocolat et chantilly  
Communiter « Ensemble »  
Vanille, sauce chocolat, chantilly, brisures de brownie

## DESSERTS

- Chocolate orange tartlet  
Rum / pineapple baba  
Apple crumble, vanilla ice cream  
Tiramisu  
Fresh fruits salad  
Café gourmand  
Choice of mini desserts



CHF

11.-  
11.-  
10.-  
10.-  
10.-  
13.-

## ICE CREAMS & SORBETS

- Ice cream and sorbets from Artisan Glacier  
Coffee, salted caramel, pistachio, cookie, vanilla, stracciatella, tiramisu  
Chocolate, lemon, strawberry, raspberry, mango, coconut, pear, apple  
+ extra whipped cream  
+ chocolate sauce
- 4.-  
boule/  
scoop  
1.-  
1.-

## OUR FROZEN CREATIONS

- Citius "Faster"  
Tiramisu, apple, mango, coffee sauce and Chantilly cream  
Altius "Higher"  
Lemon, raspberry, strawberry, red berry coulis and Chantilly cream  
Fortius "Stronger"  
Cookie, pear, chocolate, chocolate sauce and Chantilly cream  
Communiter "Together"  
Vanilla, chocolate sauce, Chantilly cream, brownie chips
- 12.-  
12.-  
12.-  
12.-



# 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 – ICE TEA

Thé froid Fuse Tea au citron – <i>Lemon ice tea</i>	33cl	4.90
Thé froid naturel – <i>Natural ice 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*