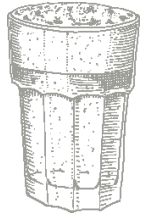


La Buvette

Terre 
Vaudoise



CARTE DES BOISSONS



La Buvette

Téléphone 021 614 25 55 | labuvette@terre-vaudoise.ch | www.labuvette-vaudoise.ch

LE PARLEMENT VAUDOIS

UN LIEU D'EXCEPTION OUVERT AU PUBLIC

Depuis 1803, date de l'entrée du canton de Vaud dans la Confédération suisse, ce bâtiment est le siège du parlement vaudois. Il accueille tous les mardis 150 députées et députés que le peuple a élus pour un mandat de cinq ans. En 2002, l'édifice fut victime d'un terrible incendie. Il faudra quinze ans de travaux pour rebâtir un lieu mariant les exigences du XXI^e siècle, notamment en termes de durabilité et de confort, avec des murs qui, pour certains, remontent au haut Moyen Âge.

*Réouvert le 14 avril 2017, le parlement abrite un restaurant qui, comme dans tous les hémicycles nationaux ou régionaux du monde, a accueilli essentiellement des parlementaires. Désireux de partager avec la société civile cet endroit exceptionnel, le bureau du parlement a entrepris d'ouvrir la « buvette » au public. Si elle garde son rôle originel de **cafétéria des députés le mardi** (et est donc réservée aux élus vaudois),*

La Buvette est ouverte tous les autres jours de la semaine de 9h30 à 14h30, (fermée le samedi et le dimanche).



LA BUVETTE

LES SAVEURS D'ICI MISES EN BOUTEILLES

Les circuits courts et les produits locaux sont autant à l'honneur sur la carte de boissons que sur celle des mets.

Lait équitable, jus de pomme de la région, limonades artisanales, bières de brasseries vaudoises et sodas helvétiques composent l'essentielle d'une offre que La Buvette a voulu réfléchie plutôt que pléthorique. Rappelons que 90 % des produits utilisés par la cuisine proviennent du canton de Vaud et qu'à l'exception du café, du thé et de certaines épices, tout ce qui est vendu à la buvette est produit en Suisse.

Les vins ne font bien entendu pas exception à la règle. La tradition veut que ne soient servis, dans l'enceinte du parlement, que les vins des vignobles du canton de Vaud ou des députés en fonction.

Et l'eau ? C'est celle de Lausanne, filtrée et si nécessaire gazéifiée.

**Impossible de faire mieux en termes
de circuits courts !**



NOS PRODUITS PHARES



LE LAIT ÉQUITABLE

Les prix du lait, ici comme dans d'autres pays d'Europe, ne couvrent pas toujours les coûts de production. En Suisse, pour être rémunéré correctement une productrice ou un producteur de lait doit percevoir un franc par litre de lait vendu. C'est le cas avec ce lait produit par la coopérative « Lait équitable » qui récolte, transforme et commercialise le lait proposé à La Buvette.



LE RIVELLA

Voici un soda typiquement helvétique. Rien d'étonnant puisque la base de cette boisson inventée en 1952 est le lactosérum ou petit-lait. Ce dérivé non comestible de la transformation du lait en fromage qui constitue entre 25 et 35 % de la boisson est ainsi recyclé et valorisé dans un produit original élaboré sans colorants, ni conservateurs.

LE JUS DE POMME ARTISANAL

Les pommiers qui servent à l'élaboration de ce produit 100 % naturel plusieurs fois médaillé sont soignés par l'équipe du Domaine Philippe & Laurence Jobin. À Echichens, près de Morges, le couple cultive un domaine familial de 36,5 hectares. Les vergers qui servent de résidence à de nombreux oiseaux sont plantés de variétés goûteuses comme la Pink Lady, la Booskop, la Granny Smith ou la Jazz.



BIÈRE LA VAUDOISE

Le malt vient de Bavois, le houblon de Grandcour. Brassée avec des ingrédients issus de l'agriculture vaudoise, cette bière certifiée « Terre vaudoise – produit du terroir » n'est pas filtrée afin de préserver au mieux ses arômes élégants. Des notes florales au nez, une fine amertume épicée en bouche : toute la complexité du terroir vaudois a été ici mis en bouteilles par la Brasserie du Jorat.





CAFÉS ET THÉS

| | |
|---|------|
| Café, espresso, ristretto <i>Café Ray Gil à Baulmes</i> | 3.80 |
| <i>Café N°64 – mélange d'Arabica et de Robusta, arômes racés et denses, saveurs simples et équilibrées, finale agréable</i> | |
| Double espresso | 5.– |
| Décaféiné <i>Chicco d'Oro</i> | 3.80 |
| Renversé, chocolat, Ovomaltine, cappuccino | 4.20 |
| Verre de lait équitable 30 cl | 3.20 |
| Tisane aux herbes bio des montagnes <i>Vaulion</i> | 4.50 |
| - 7 herbes | |
| <i>Menthe, bourgeons du sapin, ronce, mélisse citronnelle, alchémille, tournesol et bleuet</i> | |
| - <i>Tisane d'hiver</i> | |
| <i>Mélisse citronnelle, ronce, alchémille, tilleul, cynorrhodon, sureau, coquelicot</i> | |
| Thé, infusion <i>Twinings</i> | 3.60 |
| - <i>Exclusive black</i> | |
| - <i>Breakfast</i> | |
| - <i>Earl Grey</i> | |
| - <i>Vert</i> | |
| - <i>Menthe</i> | |
| - <i>Verveine</i> | |
| - <i>Tilleul</i> | |
| - <i>Rooibos</i> | |





BOISSONS SANS ALCOOL

LOCALES ET PÉTILLANTES

| | | |
|---|--------|------|
| Eau minérale <i>Be WTR</i> | 30 cl | 3.50 |
| <i>Nature ou gazifiée</i> | 50 cl | 5.20 |
| Henniez | 100 cl | 9.- |
| Carafe d'eau | | 2.50 |
| <i>Facturée si aucune autre boisson n'est consommée (hors café)</i> | | |
| Jus de pommes artisanal | 30 cl | 3.80 |
| Véritables limonades artisanales <i>Renens</i> | 33 cl | 5.40 |
| - <i>Limonade citron</i> | | |
| <i>Pur jus de citron vert et citron jaune BIO</i> | | |
| - <i>Limonade pamplemousse</i> | | |
| <i>Pur jus de pamplemousse rose et de citron jaune BIO</i> | | |
| Rivella | 50 cl | 5.20 |

INFUSIONS GLACÉES

| | | |
|---|-------|------|
| Aux herbes des montagnes suisses | 33 cl | 5.40 |
| - <i>Rooïbos & verveine citronnée</i> | | |
| <i>Sans théine</i> | | |
| - <i>Thé blanc & menthe alpine</i> | | |



BIÈRES & DIGESTIFS

BIÈRES

Doctor Gab's. *Puidoux*

| | | |
|--|-------|-----|
| - <i>Houleuse</i> <i>Blanche</i> | 33 cl | 7.- |
| - <i>Placebo</i> <i>Sans alcool</i> | 33 cl | 6.- |

Brasserie du Jorat *Ropraz*

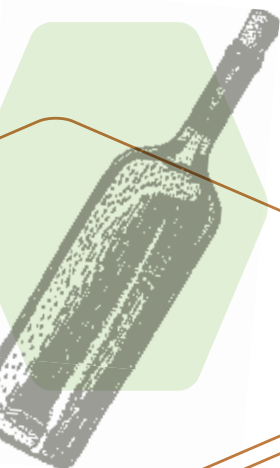
| | | |
|--|-------|-----|
| - <i>La Vaudoise</i> <i>Non filtrée</i> | 33 cl | 7.- |
| - <i>La Blonde</i> | | |
| - <i>L'Ambrée</i> | | |

DIGESTIFS

| | | |
|---|------|------|
| Eau-de-vie de Marc 40% <i>M. Neyroud</i> | 2 cl | 8.- |
| Eau-de-vie de Lie 40% <i>M. Neyroud</i> | 2 cl | 6.50 |
| Lie à l'orange 35% <i>M. Neyroud</i> | 2 cl | 9.- |
| Limoncello, réserve <i>Jepetto 32% J.-M. Sordet</i> | 2 cl | 9.50 |
| Eau-de-vie <i>V. Blondel</i> | 2 cl | 5.- |
| - <i>Abricot</i> | | |
| - <i>Kirsch</i> | | |
| - <i>Pruneau</i> | | |



NOS VINS



LES VINS DU CANTON ET DES DÉPUTÉS

Une tradition, qui remonterait à la création de cette institution, veut que, dans « la cafétaria des députés », soient servis les crus des propriétaires viticoles membres du parlement. Outre les vins de ces cinq députés, la carte propose aussi une sélection de cuvées élaborées par les exploitations appartenant à l'État de Vaud : Domaine de Marcelin, Hospices cantonaux d'Aigle et de Villeneuve.



CHASSELAS ET AUTRES CÉPAGES

Variété emblématique du vignoble vaudois, le chasselas domine la partie lémanique du canton. Dans le Chablais et à Lavaux, région inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, ce blanc frais et sapide ne laisse que peu de place aux spécialités blanches et aux cépages rouges. Ces derniers : le gamay, le pinot noir, le gamaret ou le merlot sont plus répandus sur La Côte et dans le Nord vaudois.

LES DIX APPELLATIONS VAUDOISES

Epesses, Féchy ou encore Yverne ne sont pas des appellations d'origine contrôlées, mais des lieux de production. Ceux-ci sont répartis dans les dix appellations d'origine contrôlée du canton. Outre l'AOC Vaud et les 6 appellations régionales (AOC La Côte, AOC Lavaux, AOC Chablais, AOC Côtes de l'Orbe, AOC Bonvillars et AOC Vully), on recense 3 AOC Grand Cru : Dézaley, Calamin et Dézaley-Marser

DU RAISIN AU VIN

Les quelques 30 millions de kilos de raisin récoltés annuellement dans le canton de Vaud sont métamorphosés en vin par une levure nommée *Saccharomyces cerevisiae*. Celle-ci transforme le sucre en alcool lors de la fermentation alcoolique. Une deuxième fermentation, dite malolactique, opérée par des bactéries, modifie l'acidité du vin et l'assouplit. Ce processus complexe demande un suivi minutieux et des compétences pointues.





VINS BLANCS

| | | |
|---|----------------|-------------------------|
| Aigle Grand Cru AOC Chablais 2021 <i>Hospices Cantonaux, Aigle</i> | 75 cl | 43.– |
| Calamin Grand Cru AOC 2021 <i>Pierre Fonjallaz, Cully</i> | 70 cl | 47.– |
| Réserve des Ménétriers AOC Lavaux 2022 <i>Maurice Neyroud, Chardonne</i> | 70 cl | 42.– |
| Quatuor Blanc AOC La Côte 2022 <i>Pinot blanc, chardonnay, divona, gewurztraminer</i> <i>Domaine de Marcelin, Morges</i> | 75 cl | 42.– |
| Domaine de l'Oujonnet AOC La Côte 2021 <i>Famille Wahlen, Bursinel</i> | 75 cl | 35.– |
| Domaine de Truel AOC La Côte 2021 <i>Maurice Gay, Nyon</i> | 75 cl 50 cl | 32.– 22.– |
| Luins AOC La Côte 2022 <i>Pierre-André Pernoud, Gollion</i> | 75 cl | 33.– |
| Le vin blanc du mois | 10 cl | prix en fonction du vin |

VIN ROSÉ

| | | |
|--|----------------|---------------|
| Œil-de-Perdrix AOC La Côte 2022 <i>Domaine de Marcelin, Morges</i> | 75 cl 50 cl | 36.– 27.50 |
| Le verre de rosé | 10 cl | 5.50 |

Avril 2023

VINS VAUDOIS

VINS ROUGES

| | | |
|--|----------------|-------------------------|
| Quorum, Villeneuve AOC Chablais 2021 <i>Hospices Cantonaux, Villeneuve</i> | 75 cl | 52.– |
| L'Ortica AOC Dézaley 2020 <i>Merlot, gamay, syrah, cabernet franc</i> <i>Pierre Fonjallaz, Cully</i> | 70 cl | 67.– |
| Cuvée des Violoneux AOC Lavaux 2020 <i>Pinot noir, gamay, gamaret</i> <i>Maurice Neyroud, Chardonne</i> | 70 cl | 43.– |
| Pinot Noir , AOC La Côte 2022 <i>Domaine de Marcelin</i>   | 75 cl | 39.– |
| Château de Coinsins AOC La Côte 2021 <i>Assemblage de cépages</i> <i>Famille Wahlen, Coinsins</i> | 75 cl | 39.– |
| Domaine de Truel AOC La Côte 2021 <i>Gamay</i> <i>Maurice Gay, Nyon</i> | 75 cl 50 cl | 35.– 25.– |
| Le vin rouge du mois | 10 cl | prix en fonction du vin |