





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 DU PARLEMENT



UN RESTAURANT « IDÉAL »

90% des produits utilisés par la cuisine proviennent du canton de Vaud.

À l'exception du café, du thé et de certaines épices, tout ce qui est vendu à La Buvette est produit en Suisse. Cette mise en valeur des produits locaux et de saison fait partie des fondamentaux de la philosophie de Proterroir, une filiale de Prométerre. Regroupant toutes les agricultrices et tous les agriculteurs du canton indépendamment de leurs méthodes de production, l'Association vaudoise de promotion des métiers de la terre gère La Buvette depuis 2017.

La carte que Christine Bogyo et son équipe vous proposent ne s'interdit aucun ingrédient ou mode de production, offrant des alternatives qui conviendront à tous. Si la disponibilité des denrées (les légumes, qui sont bios par défaut, peuvent par exemple être remplacés par leurs équivalents conventionnels en cas de pénurie), les réalités économiques et les demandes des clients ont été prises en compte lors de la création de la carte du chef Benoît Del Fabbro, tous les produits de celle-ci ont en commun d'être issus d'entreprises vaudoises ou helvétiques, qui suivent des exigences élevées.





SALÉ

ENTRÉES



Duo de malakoff

PRIMÉ AU CHAMPIONNAT DU MONDE
DE MALAKOFF 2022

17.-

Aux saveurs de saison, sauce émulsionnée

Gruyère AOP, fromagerie du Haut-Jorat

et Vacherin Mont d'Or, fromagerie André à Romanel (sept. - avril)

et Maréchal, Granges-près-Marmand (mai - août)

Saladine à l'huile de noix de Sévery



Un malakoff

9.-



Bol de salade

6.-

PLATS

Saucisson vaudois

25.-

Boucherie Rochat à Cossonay

Lentilles Perlins de Savigny au jus et légumes du marché



Filet de poisson selon arrivage

dès 38.-

Émulsion au chasselas

Légumes et pommes de terre rôties



Ravioles fraîches de chez Dario

27.50

Aux saveurs de saison, sauce émulsionnée



Trio de malakoff

21.50

Salade

SUGGESTIONS

Tartare de bœuf

33.-

Jorat Viandes

Pain grillé, salade et féculent du jour

L'assiette du moment

21.50



Lentilles Perlins de Savigny au jus

19.50

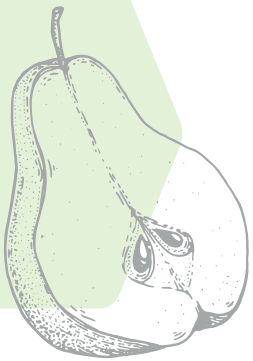
Légumes du marché





SUCRÉ

DESSERTS

	Le Bolet <i>Meringue de l'artisan gourmand, glace vanille, sauce cacao chaude</i>	11.-
	Crème brûlée	12.-
	Glaces <i>La Brebisane</i> Abricot, café, chocolat, noisettes, poire williams, raisinée	le pot de 125 ml 5.50
	<i>L'Artisan glacier</i> Abricot, caramel beurre salé, citron, fraise	
	Café gourmand Café ou thé	14.-



NOUS VOUS SOUHAITONS
UN BON APPÉTIT !



Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaboratrices et nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.



LE PLOMB VERT DES CHARCUTERIES VAUDOISES

Cette marque officielle habille la Saucisse aux choux IGP et le Saucisson vaudois IGP. Elle garantit l'origine de la saucisse, l'authenticité des processus de transformation, le respect d'un cahier des charges strict et la qualité gustative et nutritionnelle du produit.



NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

PRIMEURS

*Les Jardins du Mont, Léonard Capt, Le Mont-sur-Lausanne, en reconversion **BIO** | Domaines de Fermens, Hector et Silva Ammann, Denens, **BIO** | Keuffer – Production maraichère, Famille Keuffer, Bremblens, **BIO** et conventionnel | Ferme de Pré-Martin, Longirod, **BIO** | Ferme du Taulard, Famille Pache, Romanel-sur-Lausanne, conventionnel | Domaine des Communailles, Les Légumes Sociaux, Yverne, **BIO** | L'Esprit du Fruit, Famille Blondel, conventionnel | Famille Bourgeois, Vullierens, conventionnel.*

BOUCHERIES

Boucherie Rochat, Cossonay | Boucherie Haenni, Vucherens | Boucherie Nardi, Cully | Boucherie Perusset, Orbe | Jorat Viandes, Forel (Lavaux).

PÊCHERIES

Pêcherie d'Ouchy, Serge Guidoux, Lausanne | Guibert Pisciculture, Chamby | Pêcherie Oberson, Corcelles-Concise.

FROMAGERIES

*Fromagerie du Haut-Jorat, Peney-le-Jorat | Fromagerie André, Romanel-sur-Morges | La Mélisse d'Or – Jacqueline Ray-Belk, Yvonand | Fromagerie Bory, Dizy | Caprilait, Forel (Lavaux) | Fromagerie Le Maréchal, Granges-Marnand | Le Brigand du Jorat, Saint-Cierges | Ferme des Jordils, Saint-Saphorin-sur-Morges, **BIO** | Mozza'Fiato, Cuarnens.*

ÉPICERIES

Moulin d'Echallens | Lentilles Perline, Savigny | Dickeyfood, Cottens | Domaine Kursner, Féchy.

