

La Buvette

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

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 voulue 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 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 !**



ENTRÉES



L'incontournable Malakoff

PRIMÉ AU CHAMPIONNAT DU MONDE
DE MALAKOFF 2022

9.-

Aux saveurs de saison, sauce émulsionnée

Gruyère AOP, fromagerie du Haut-Jorat et Vacherin Mont d'Or,
fromagerie André à Romanel (septembre - avril)

Saladine à l'huile de noix de Sévery



Duo de Malakoff

17.-



Bol de salade

8.-

PLATS



Saucisson vaudois

27.-

Boucherie Rochat à Cossonay

Lentilles Perlines de Savigny au jus et légumes du marché



Filet de truite

28.50

Pisciculture de Vionnaz

Sauce et garniture du jour



Tartare de bœuf

33.-

Jorat Viandes

Pain grillé, salade et féculent du jour



Ravioles fraîches de chez Dario

27.50

Aux saveurs de saison



Trio de Malakoff

22.50

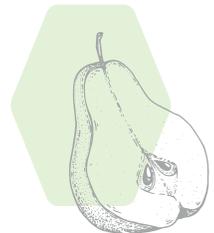
Salade

DESSERTS

 	Fondant au chocolat noir Caillebaut		12.–
 	Parfait glacé de saison		8.50
	Dessert du jour		8.50
	Glaces	le pot de 125 ml	5.50
	Café, chocolat, noisettes, vin cuit <i>La Brebisane</i> Caramel beurre salé <i>L'Artisan glacier</i>		
  	Sorbets	le pot de 125 ml	5.50
	Abricot, poire willame <i>La Brebisane</i> Citron, fraise <i>L'Artisan glacier</i>		
	Café gourmand		14.–
	Café ou thé		



NOUS VOUS SOUHAITONS
UN BON APPÉTIT!



 végétarien	 sans lactose
 vegan	 sans gluten

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

Pain pita maison sans gluten sur commande.

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 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.

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.

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.



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS ET THÉS

Café, espresso, ristretto <i>Café Ray Gil à Baulmes</i>	3.90
<i>Café N°64 – mélange d'Arabica et de Robusta, arômes racés et denses, saveurs simples et équilibrées, finale agréable</i>	
Double espresso	5.10
Décaféiné <i>Chicco d'Oro</i>	3.90
Renversé, chocolat, Ovomaltine, cappuccino	4.30
Verre de lait équitable	30 cl 3.30
Tisane aux herbes bio des montagnes <i>Vaulion</i>	4.60
- 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>	3.70
- <i>Exclusive black</i>	
- <i>Breakfast</i>	
- <i>Earl Grey</i>	
- <i>Vert</i>	
- <i>Menthe</i>	
- <i>Verveine</i>	
- <i>Tilleul</i>	
- <i>Rooïbos</i>	





BOISSONS SANS ALCOOL

LOCALES ET PÉTILLANTES

Eau <i>Be WTR</i>	30 cl	3.90
<i>Nature ou gazeuse</i>	50 cl	5.50
	75 cl	7.50
Jus de pommes artisanal	30 cl	4.-
Véritables limonades artisanales <i>Renens</i>	33 cl	5.80
- <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	5.40
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33 cl	5.60
Vivi Kola	33 cl	5.60

INFUSIONS GLACÉES

Aux herbes des montagnes suisses	33 cl	5.80
- <i>Rooibos & verveine citronnée</i>		
<i>Sans théine</i>		
- <i>Thé blanc & menthe alpine</i>		
Super Ginger Bio	33 cl	5.80
<i>Jus de gingembre pressé à froid, jus de curcuma et citron</i>		

BIÈRES

BIÈRES

Boxer Old Yverdon-les-Bains

- <i>Blonde, pression</i>	30 cl	4.60
	50 cl	8.-
- <i>Blanche, pression en saison</i>	30 cl	4.80
	50 cl	8.50

Brasserie du Jorat Ropraz

- <i>La Vaudoise</i> <i>Non filtrée</i>	33 cl	7.40
- <i>La Blanche</i>		
- <i>L'Ambrée</i>		

La Nébuleuse Renens

- <i>Speakeasy - Session IPA en saison</i>	33 cl	7.40
--	-------	------

Doctor Gab's. Puidoux

- <i>Placebo</i> <i>Sans alcool</i>	33 cl	6.-
--	-------	-----



Si aucune consommation n'est commandée,
la carafe d'eau vous sera facturée CHF 2.50.



ALCOOLS FORTS

SPIRITUEUX

Eaux-de-vie M. Neyroud, Chardonne

- Lie 40%	2 cl	5.50
<i>Issue de levures et résidus végétaux</i>		
- Lie à l'orange 35%	2 cl	7.50
- Marc 40%	2 cl	5.50
<i>Issue de matières (pellicules, pépins) du pressages du vin</i>		

Eaux-de-vie L'Esprit du Fruit, V. Blondel, Crissier

- Abricot
- Kirsch
- Pruneau

London Dry Gin 45% Distillerie La Roja, Pomaples

2 cl 8.-

Élaboré artisanalement à partir de blé biologique cultivé à Ogens et distillé trois fois. Ce qui le distingue de gin conventionnels, produits à partir d'alcool industriel redistillé. Nous procédons à l'empâtage de la céréale, puis à une fermentation de plusieurs jours. Une double distillation nous permet d'obtenir un alcool à très haut pourcent volume, qui est ensuite dilué avant l'infusion d'un mélange secret d'une dizaine de plantes aromatiques soigneusement sélectionnées et 100% biologiques. Une troisième et dernière distillation nous permet d'obtenir enfin un gin frais et puissant, d'une qualité supérieure. Nous choisissons de ne pas le filtrer afin d'en retenir les saveurs subtiles et profondes. Notre Gin est finalement vieilli en bonbonne durant deux mois.

London Dry Gin 45% avec tonic

Melquiades 46% Distillerie La Roja, Pomaples

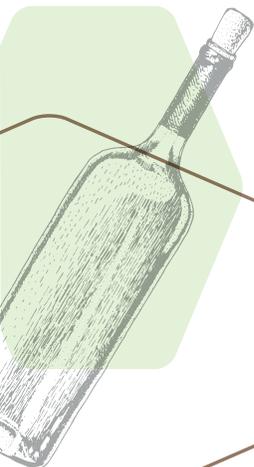
2 cl 11.50

2 cl 12.-

Eau-de-vie de céréales produite comme un bourbon à l'exception près qu'elle est sublimée par un *finish* de 6 mois en fûts de Sherry Pedro Ximénez. Brassé à partir de maïs et d'orge cultivés à Ogens, puis vieilli durant 15 mois en fûts de chêne neufs et fortement chauffés, Melquiades est une eau-de-vie exceptionnelle qui marque notre première incursion dans le monde du whisky.



NOS VINS



LES VINS DU CANTON ET DES DÉPUTÉS

Une tradition, qui remonterait à la création de cette institution, veut que, dans « la cafétéria 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

Epresses, Féchy ou encore Yvorne 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-Marsens.

DU RAISIN AU VIN

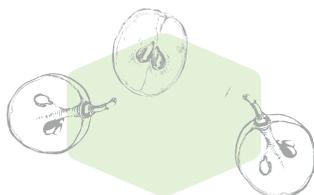
Les quelques 30 millions de kilos de raisin récoltés annuellement dans le canton de Vaud sont métamorphosés en vin par une levure nommée *Saccharomyces cerevisiae*. Celle-ci transforme le sucre en alcool lors de la fermentation alcoolique. Une deuxième fermentation, dite malolactique, opérée par des 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 2024	75 cl	45.–
<i>Hospices Cantonaux, Aigle</i>	50 cl	35.–
Calamin Grand Cru AOC 2022	70 cl	47.–
<i>Pierre Fonjallaz, Cully</i>	 	
Réserve des Ménétriers AOC Lavaux 2024	70 cl	46.–
<i>Maurice Neyroud, Chardonne</i>		
Chasselas AOC La Côte 2024	75 cl	32.–
<i>Domaine de Marcelin, Morges</i>		
Domaine de l'Oujonnet AOC La Côte 2023	75 cl	35.–
<i>Famille Wahlen, Bursinel</i>		
Domaine de Truel AOC La Côte 2023	75 cl	35.–
<i>Maurice et Simon Gay, Nyon</i>	50 cl	24.–
Luins AOC La Côte 2024	75 cl	33.–
<i>Pierre-André Pernoud, Gollion</i>		
Désir d'Automne AOC Côtes de l'Orbe 2023	70 cl	45.–
<i>Pinot gris</i>	50 cl	32.–
<i>Domaine Agassis, Bavois</i>		
Le verre de chasselas	10 cl	selon vin du mois, dès 5.50



VINS VAUDOIS

VIN ROSÉ

Œil-de-Perdrix AOC La Côte 2024	75 cl	38.–
<i>Domaine de Marcelin, Morges</i>	50 cl	27.50
Le verre de vin rosé	10 cl	6.50

VINS ROUGES

Quorum, Villeneuve AOC Chablais 2022	75 cl	55.–
<i>Hospices Cantonaux, Villeneuve</i>		

L'Ortica AOC Dézaley 2022	70 cl	67.–
<i>Merlot, gamay, syrah, cabernet franc</i>		
<i>Pierre Fonjallaz, Cully</i>		



Cuvée des Violoneux AOC Lavaux 2024	70 cl	48.–
<i>Pinot noir, gamay, gamaret</i>		
<i>Maurice Neyroud, Chardonne</i>		

Château de Coinsins AOC La Côte 2023	75 cl	41.–
<i>Assemblage de cépages</i>		
<i>Famille Wahlen, Coinsins</i>		

Domaine de Truel AOC La Côte 2023	75 cl	39.–
<i>Gamay</i>	50 cl	28.–
<i>Maurice et Simon Gay, Nyon</i>		

Pinot noir AOC La Côte 2024	75 cl	39.–
<i>Domaine de Marcelin</i>		

Cœur de Pie AOC Côtes de l'Orbe 2023	70 cl	46.–
<i>Assemblage gamay, gamaret, garanoir</i>	50 cl	33.–
<i>Domaine Agassis, Bavois</i>		

Le verre de vin rouge	10 cl	selon vin du mois, dès 6.50
-----------------------	-------	-----------------------------



NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

PRIMEURS

Biscotte, fruits & légumes SA,
Vinzel | Keuffer – Production maraichère,
Famille Keuffer, Bremblens, **BIO** et conventionnel | Ferme
du Taulard, Famille Pache, Romanel-sur-Lausanne, conventionnel
| L'Esprit du Fruit, Famille Blondel, Crissier, conventionnel | Famille Bourgeois,
Vullierens, conventionnel.

BOUCHERIES

Boucherie Rochat, Cossonay | Boucherie Haenni, Vucherens | Boucherie Nardi, Cully
| Boucherie Perusset, Orbe | Le Petit Encas, Étagnières.

PÊCHERIES

Pêcherie d'Ouchy, Serge Guidoux, Lausanne | Pêcherie Oberson, Corcelles-Concise
| Pisciculture de Vionnaz, Vionnaz.

FROMAGERIES

Fromagerie du Haut-Jorat, Peney-le-Jorat | Fromagerie André, Romanel-sur-Morges |
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**.

ÉPICERIES

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

BOULANGERIES

Chabloz-Roten Sàrl, Villars-Mendraz | La Boulang, Étienne à Étagnières.

GLACIERS

L'artisan glacier, La Conversion |
La Brebisane, famille Chevalley,
Puidoux