

Bienvenue au Mövenpick Hotel Lausanne
Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous et un bon appétit.

Welcome to the Mövenpick Hotel Lausanne
Enjoy your meal

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

Some products may contain wheat, gluten, milk or lactose, eggs, soy, nuts, peanuts and pork. In case you suffer from allergies, please contact our staff. We are happy to help.

30 CHF

Plat du jour | Dish of the day

Un plat et un café gourmand | One dish and one café gourmand

Lundi-vendredi (hors jours feriés) midi uniquement | Monday-Friday (excluding holidays) lunch only



MÖVENPICK
HOTEL LAUSANNE

TVA et service inclus

Tartare de bœuf Mövenpick | Mövenpick Beef Tartar (O, M)

Toasts Toasts

70gr

24 CHF

Toasts, salade et portion de pommes frites Toasts, salad and French fries

130gr

34 CHF

L'un des plus grands succès culinaires du Mövenpick, perfectionné par nos chefs au fil du temps. Le steak tartare est un véritable classique, non seulement en Suisse mais dans le monde entier.

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Emincé de veau à la Zurichoise | Sliced veal Zurich-Style (La)

Sauce crémeuse aux champignons et rösti

100gr

30 CHF

Creamy mushrooms sauce and rösti potatoes

140gr

36 CHF

Veau en sauce à la crème et aux champignons, servi avec le traditionnel rösti croustillant ; un plat typiquement suisse apprécié dans les restaurants Mövenpick du monde entier.

Veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish very popular in all Mövenpick restaurants around the world.

Gâteau suisse aux carottes | Swiss carrots cake (G)

10 CHF

Une version moderne du traditionnel « Ruebli Chueche », notre gâteau aux carottes contemporain est léger en bouche mais haut en saveur et garni d'un glaçage au fromage à la crème doux et velouté.

A modern version of the traditional "Ruebli Chueche", our contemporary carrot cake is light on the palate but high in flavor and topped with a sweet and velvety cream cheese frosting.

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

G HEALTHY

ENTRÉES | STARTERS

Jardin de quinoa | Quinoa garden (Se)

Quinoa, houmous de pois chiches au sésame, légumes croquants, texture d'olives noires
Quinoa, chickpeas hummus with sesame, crunchy vegetables, texture of black olives



21 CHF

Tartare de thon | Tuna tartar (P)

Mariné à l'huile d'argan et jus d'agrumes, fraîcheur d'avocat et parfum vanillé de Madagascar, salade de roquette et fenouil
Marinated in argan oil and citrus juice, fresh avocado and flavor of vanilla from Madagascar, arugula and fennel salad

31 CHF

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Quinotto | Quinotto (La)

Quinoa façon risotto, crémeux au parmesan, champignons de saison, ail, persil
Risotto-style quinoa, parmesan cream, seasonal mushrooms, garlic, parsley



33 CHF

Bo Bun poulet, saumon, crevettes ou légumes | Bo Bun chicken, salmon, prawns or vegetables (G, A, P, Cr) Poulet | chicken 27 CHF

Vermicelles de riz, sauce aigre-douce, carotte, concombre, germes de soja, fraîcheur de menthe et coriandre

Saumon | salmon 31 CHF

Rice vermicelli, sweet and sour sauce, carrot, cucumber, soybeans sprouts, fresh mint and coriander

Crevettes | prawns 31 CHF




Légumes | vegetables 25 CHF

DESSERTS | DESSERTS

Salade de fruits | Fruits salad








10 CHF

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

ENTRÉES | STARTERS

<p>Salade mêlée Seasonal raw vegetable salad Sauce française (O, M), italienne ou balsamique French (O,M), Italian, or Balsamico dressing</p>	 	<p>14 CHF</p>
<p>Salade César au poulet ou saumon fumé Chicken or smoked salmon Caesar salad (O, P, La, G, PK) Laitue romaine, parmesan, croûtons, lardons, oeuf et sauce César maison Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, bacon, egg and homemade Caesar dressing</p>	<p>Poulet chicken Saumon salmon</p>	<p>27 CHF 31 CHF</p>
<p>Tartare de bœuf Mövenpick Mövenpick Beef Tartar (G) Toasts Toasts Toasts, salade et portion de pommes frites Toasts, salad and French fries</p>	<p>70gr 130gr</p>	<p>24 CHF 34 CHF</p>
<p>Salade de chèvre chaud Warm goat cheese salad (G, La, F) Mesclun, noix, pomme, figue, vinaigrette balsamique Mesclun, walnuts, apple, fig, balsamic vinaigrette</p>		<p>23 CHF</p>
<p>Crème brûlée au Gruyère Gruyere cheese crème brûlée (G, O, La) Crouton, œuf mollet, salade de cresson Crouton, soft-boiled egg, watercress salad</p>		<p>24 CHF</p>
<p>Tomme panée Breaded tomme (G, O, La, F) Salade de potimarron, pomme rôtie, graines de courge Pumpkin salad, roasted apple, pumpkin seeds</p>		<p>22 CHF</p>

Plat végétarien vegetarian dish  Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

LES SANDWICHS | SANDIWCHES

Club sandwich traditionnel Traditional club sandwich (G, La, PK) Toast brioché, poitrine de poulet, bacon, laitue iceberg, tomate, pommes frites Brioche toast, chicken breast, bacon, iceberg, tomato, French fries			26 CHF
Club sandwich végétarien Vegetarian club sandwich (G, La) Toast brioché, fromage halloumi, laitue iceberg, tomate, pommes frites Brioche toast, halloumi cheese, iceberg, tomato, French fries			26 CHF
Gruyère burger Gruyere cheeseburger (G, La, PK) Bœuf, Gruyère, salade, tomate, cornichon, oignon rouge, lard, pommes frites Beef, Gruyere cheese, lettuce, tomato, gherkin, red onion, bacon, French fries		150gr	33 CHF
Burger d'hiver Winter burger (G, La) Bœuf, Gruyère, chutney de figue, pickles de chou rouge, mayonnaise à la cannelle, pommes frites Beef, Gruyère cheese, fig chutney, red cabbage pickles, cinnamon mayonnaise, French fries		150gr	33 CHF
Burger végétarien Veggie burger (La, So, G) Steak végétarien, Gruyère, salade, tomate, cornichon, oignon rouge, frites de patates douces Veggie steak, Gruyere cheese, lettuce, tomato, gherkin, red onion, sweets potatoes fries			31 CHF

Plat végétarien vegetarian dish  Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Orecchiette Orechiette (G, La, F) Pesto de pistache, fromage halloumi snacké Pistachio pesto, snacked halloumi cheese			28 CHF
La volaille The cockerel (G, La, O) Suprême de volaille, pancake de patate douce, endive caramélisée, jus au sirop d'érable Supreme of chicken, sweet potato pancake, caramelized endives, maple syrup jus			34 CHF
Le filet de boeuf The beef filet (La) Gratin dauphinois, panais caramélisé, chanterelles sautées, jus à la poire Gratin dauphinois, caramelized parsnips, sautéed chanterelles, pear jus			49 CHF
Le canard The duck (G, La, O) Magret de canard, butternut en trois textures, jus aux épices d'hiver Duck breast, butternut in three textures, winter spices juice			44 CHF
Emincé de veau à la Zurichoise Sliced veal Zurich-style (La)		100gr	30 CHF
Sauce crémeuse aux champignons, rösti Creamy mushrooms sauce, rösti potatoes		140gr	36 CHF
Filets de perche Perch filets (P, G, La, O) Filets de perche meunière, frites, salade, sauce tartare Meunière perch filets, fries, salad, tartare sauce		140gr	39 CHF
Pavé de saumon Salmon fillet (P, La) Tombée de céleri au vin rouge, légumes du moment, sauce aneth et poivre rose Wilted celery in red wine, seasonal vegetables, dill and pink pepper sauce		160gr	38 CHF
Filet de truite Trout filet (P, La) Déglacé à la betterave, saladine de fenouil, purée de chou-fleur à l'estragon Beetroot deglazed, fennel salad, mashed cauliflower with tarragon			36 CHF

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

DESSERTS | DESSERTS

Douceur d'hiver Winter Sweetness (G. La, F) Sablé breton, mousse aux marrons, confit de mandarine, glace maple walnut Breton shortbread, chestnut mousse, mandarin confit, maple walnut ice cream	11 CHF
Café gourmand Coffee gourmand (G. La, A) Café ou thé accompagné de mignardises et de glace vanille Coffee or tea served with sweets and vanilla ice cream	10 CHF
Super nutty brownny Brownny (G. La, F) Noix de pecan, chantilly, glace double crème & meringue Pecan nuts, whipped cream, double cream & meringue ice cream	11 CHF
Tarte aux pommes Mövenpick Mövenpick apple pie (G. La, F) Glace maple walnut Maple walnut ice cream	12 CHF
Moelleux au chocolat Soft chocolate cake (G. La, F) Glace vanille Vanilla ice cream	15 CHF
Gâteau suisse aux carottes Swiss carrots cake (G)	10 CHF

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

PROVENANCE | ORIGIN

Volaille, canard, veau: Suisse
Bœuf: Uruguay
Bœuf haché: Suisse
Lard: Suisse

Truite : Europe
Thon & crevette: Pacific
Saumon: Norvège
Perche: Estonie

Chicken, veal, duck: Switzerland
Beef: Uruguay
Ground beef: Switzerland
Bacon: Switzerland

Trout : Europe
Tuna & prawn: Pacific
Salmon: Norway
Perch: Estonia

ALLERGENES | ALLERGENS

G gluten, Cr crustacé, O oeuf, P poisson, A arachide, So soja, La lactose, F fruits à coque
Ce céleri, M moutarde, Se sésame, Su sulfite, Lu lupin, Mo mollusque, PK porc

G gluten, Cr shellfish, O egg, P fish, A peanut, So soyabean, La Lactose, F nuts
Ce Celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusc, PK Pork

CERTIFICATION | CERTIFICATION



Les poissons et fruits de mer proposés dans notre menu sont certifiés avoir été élevés selon des méthodes responsables.
The fish and seafood offered in our menu are certified to have been farmed using responsible methods.

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included