



Le BAR

BY **MÖVENPICK**
HOTELS & RESORTS

BOISSONS SANS ALCOOL



NON-ALCOHOLIC DRINKS

Soft Drinks

Coca-Cola / Zéro	33cl	6.00
Fanta Orange	33cl	6.00
Sprite	33cl	6.00
Red Bull	25cl	8.00
Rivella Rouge / Bleu	33cl	6.50
Fuse Tea lemon-lemongrass / Peach-Hibiscus	33cl	6.00
San Pellegrino Bitter	10cl	5.70
Jus de pomme Ramseier	33cl	6.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20cl	6.50

Jus de fruits

Fruit Nectars

Pamplemousse / Ananas / Fraise / Pêche / Orange / Tomate	20cl	6.00
<i>Grapefruit / Pineapple / Strawberry / Peach / Orange / Tomato</i>		

Eaux Minérales

Mineral Water

Arkina Bleue	50cl	5.90
San Pellegrino	50cl	6.20

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price in CHF, VAT and service included.

BOISSONS CHAUDES



HOT BEVERAGES

Thés et infusions Eilles

L'Hôtel Mövenpick Lausanne vous propose exclusivement une gamme de thés et infusions Eilles labélisés "Ethical Tea Partnership".

The Mövenpick Hotel Lausanne exclusively offers you a rang of Eilles teans and infusions with the label "Ethical Tea Partnership".

Thé Noir

Black Tea



Bio English Breakfast Leaf - Fairetrade	5.00
Earl Grey Premium Lead	5.00
Darjeeling Royal Second Flush Leaf	5.00

Thé Vert

Green Tea

Green Tea Asia Superior Leaf	5.00
Detox Broken	5.00

BOISSONS CHAUDES



HOT BEVERAGES

Infusions

Alp Herbs Swiss Style	5.00
Menthe / Peppermint	5.00
Summer Berry	5.00
Tea Spa Magica	5.00
Camomille	5.00
Bio Natural Fruits – Fairetrade	5.00
Jasmin	5.00
Verveine	5.00

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price in CHF, VAT and service included.

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES



Café / *Coffee*



Café – Coffee	4.90
Espresso	4.90
Ristretto	4.90
Double Espresso	8.00
Double Ristretto	8.00
Café Décaféiné	4.30
Latte Macchiato	5.90
Capuccino	5.90
Café Viennois	6.00
Chocolat	
<i>Chocolate</i>	
Chocolat (chaud ou froid)	5.20
<i>Hot or cold chocolate</i>	
Chocolat Viennois	5.70
<i>Viennese chocolate</i>	
Lait (chaud ou froid)	3.30
<i>Hot or cold milk</i>	

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price in CHF, VAT and service included.

COCKTAILS CLASSIQUES



CLASSIC COCKTAILS

Piña Colada

Rhum, jus d'ananas, lait de coco

Rum, pineapple juic, coconut milk

16.00

Mojito

Rhum, sirop de sucre de canne, jus de lime, menthe et eau gazeuse

Rum, sugar cane syrup, lime juice, mint and sparkling water

16.00

Old Fashion

Whisky, Angustura bitter, eau gazeuse, zeste d'orange, sucre

Whisky, Angustura bitter, sparkling water, orange zest, sugar

16.00

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, jus de citron, Angustura bitter

Vodka, ginger beer, lemon juice, Angustura bitter

16.00

Margarita

Tequila, Triple Sec, jus de citron, sucre

Tequile, Triple Sec, lemon juice, sugar

16.00

N'hésitez pas à demander à votre barman de préparer un cocktail hors de notre carte !

Don't hesitate to ask your bartender to prepare a cocktail that is not listed on our menu!

COCKTAILS SIGNATURE



SIGNATURE COCKTAILS

Le Black Pearl

Bourbon, lime, liqueur de fruits rouges, purée de framboises fraîche, sucre roux et top de cranberry

18.00

Bourbon, lime, red fruits liqueur, fresh raspberry puree, brown sugar and cranberry top

Le Méditerranéen

Gin italicus, jus de lime, jus d'ananas, sucre infusé au thym-romarin

18.00

Italicus gin, lime juice, pineapple juice, rosemary thyme infused sugar

Volcano Storm

Rhum brun maison infuse, ananas aux épices, sirop épicé maison, purée de mangue, purée fruit de la passion et lime

18.00

Homemade infused dark rum, pineapple with spices, homemade spicy syrup, mango puree, passion fruit puree and lime

Vodka Pink Sour

Vodka Grey Goose infuse à la fraise, jus de pomme, yuzu, sirop de lavande maison, sour

18.00

Strawberry infused Grey Goose vodka, apple juice, yuzu, homemade lavender syrup, sour

Champagne Rose Intense

Champagne Laurent Perrier, gingembre frais, purée de framboises, liqueur fruits rouges et cranberry

20.00

Laurent Perrier Champagne, fresh ginger, raspberry puree, red fruits liqueur and cranberry

PROSECCO - CHAMPAGNE - VINS



Processco & Champagne

Colli Nobili Prosecco Valdobbiadene, Vénétie, Italie	1dl	9.50
Prosecco rosé bio Vénétie, Italie Glera	1dl	11.00
Laurent Perrier, La Cuvée Brut Champagne, France <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	1dl	18.00

Vins blancs / White Wines

Braise d'Enfer AOC – Epesses, Suisse <i>Chasselas</i>	1dl	9.00
Chardonnay, La Côte – Vaud, Suisse <i>Chardonnay</i>	1dl	9.00
Pinot Grigio selected by Mövenpick – Friuli colli Doc, Italie	1dl	9.50

PROSECCO - CHAMPAGNE - VINS B

Vins rouges / Red Wines

Merlot Collection Empreinte AOC – La Côte, Suisse	1dl	9.00
<i>Merlot</i>		
Le Saint-Saphorin AOC – Vaud, Suisse	1dl	9.50
<i>Pinot Noir</i>		
Primitivo Salento IGP selected by Mövenpick – Pouilles, Italie	1dl	9.50

Vins rosés / Rosé Wines

Œil de Perdrix Valentin, Domaine Ruedin – Neuchâtel, Suisse	1dl	8.50
<i>Pinot Noir</i>		
Canicule Rosé de Gamay, Domaine Krusner – Vaud, Suisse	1dl	8.50
<i>Gamay</i>		
Vin du mois – <i>Wine of the month</i>	1dl	9.50

BIERES

BEERS



Bières pression

Draught beers

Cardinal (Suisse, 5.2%)	3dl / 5dl	7.00 / 10.00
Valaisanne Lager (Suisse, 5.2%)	3dl / 5dl	7.50 / 12.00
Carlsberg (Danemark, 5.0%)	3dl / 5dl	7.00 / 10.00
Grimbergen Rouge (Suisse, 5.5%)	3dl / 5dl	7.00 / 10.00
Schneider Weisse (Munich, 5.4%)	3dl / 5dl	7.00 / 10.00

Bières en bouteilles

Bottled beers

Corona (Mexique, 4.5%)	3.55dl	10.00
Schneider Weisse (Allemagne, 5.0%)	5dl	12.00
Guinness (Irlande, 4.2%)	3.3dl	9.00

Bière sans alcool

Non-alcoholic beer

Feldschlösschen blonde (Suisse, 0.5%)	3.30dl	6.00
--	--------	-------------

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price in CHF, VAT and service included.

DIGESTIFS



Cognac

DIGESTIFS

Rémy Martin VSOP (40.0%)	4cl	19.00
Courvoisier VSOP (40%)	4cl	15.00

Armagnac / Calvados

Bas Armagnac Darroze, 8 ans (43.0%)	4cl	18.00
Grand Armagnac VSOP (40%)	4cl	16.00
Père Magloire VS (40.0%)	4cl	12.00

Grappa & Amaro

Sibona XO (42.0%)	4cl	18.00
Fior di Vitte (40.0%)	4cl	16.00
Tre Castelli Ticinese (42.0%)	4cl	22.00
Amaro Siciliano (29.0%)	4cl	12.00
Amaro Montenegro (23.0%)	4cl	16.00

APÉRITIFS



APERITIFS

Vermouths

Martini Blanc / Rouge (15.0%)	4cl	8.50
Lillet Blanc (17.0%)	4cl	8.50

Bitters

Suze (20.0%)	4cl	8.50
Campari (25.0%)	4cl	8.50
Apérol (11.0%)	4cl	10.00

Portos

Sandeman Blanc / Rouge (19.5%)	4cl	10.00
---------------------------------------	-----	--------------

Anisés

Pastis 51 / Ricard (45.0%)	4cl	10.00
Marie Brizard (25.0%)	4cl	10.00



SPIRITUEUX

Gins

SPIRITS

Tanqueray (England, 43.1%)	4cl	13.00
Monkey 47 (Germany, 47.0%)	4cl	19.00
Tanqueray Royal (England, 41.3%)	4cl	15.00
Bombay Sapphire (England, 40.0%)	4cl	15.00
Nordes Atlantic Galician (Spain, 40.0%)	4cl	19.00
Hendrick's (Scotland, 40.0%)	4cl	10.00
Tanqueray N°Ten (England, 47.3%)	4cl	18.00
Suntory Roku (Japan, 43.0%)	4cl	18.00
London Dry Gin N°3 (England, 46.0%)	4cl	19.00

Rhums

Havana Añejo 3 ans (40.0%)	4cl	15.00
Havana Añejo Reserva 7 ans (40.0%)	4cl	15.00
Plantation 3 stars (41.2%)	4cl	16.00
Diplomatico (45.0%)	4cl	18.00
Zacapa 23 (43.1%)	4cl	19.00

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price in CHF, VAT and service included.

SPIRITUEUX



SPIRITS

Vodka

Absolut (40.0%)	4cl	13.00
Xellent Swiss (40.0%)	4cl	17.00
Grey Goose (40.0%)	4cl	17.00

Tequila

José Cuervo Silver (38.0%)	4cl	12.00
José Cuervo Gold (38.0%)	4cl	14.00
José Cuervo Reserva de la Familia (38.0%)	4cl	42.00
Mezcal Blanco San Cosme (40.0%)	4cl	18.00

SPIRITUEUX



SPIRITS

Whisky

Scotch Single Malt

Oban 14 ans (43.0%)	4cl	18.00
Talisker 10 ans (45.8%)	4cl	18.00
Cragganmore 12 ans (40.0%)	4cl	18.00
Glenfiddich 12 ans (40.0%)	4cl	18.50
Glenkinchie 12 ans (43.0%)	4cl	18.50
Lagavulin 16 ans (43.0%)	4cl	20.00

USA Whisky

Woodford Reserve (43.2%)	4cl	17.00
Jack Daniel's (40.0%)	4cl	14.00
Jack Daniel's Single Barrel (40.0%)	4cl	18.00

Irish Whisky

Jameson (40.0%)	4cl	15.00
------------------------	-----	--------------

Canadian Whisky

Canadian Club (40.0%)	4cl	15.00
------------------------------	-----	--------------

TAPAS



Croquettes espagnoles 3 pièces (G, La, AL) 13.00

Croquettes de jambon cru et oignons, sauce basilic

Raw Ham and onions croquettes, basil sauce

Croquettes espagnoles végétariennes 3 pièces (G, La, AL) 12.00

Olives noires, tomates séchées, sauce basilic

Black olives, dried tomatoes, basil sauce



Swiss Sticks 3 pièces (G, La) 12.00

Gruyère légèrement corsé et sa sauce framboise-estragon

Lightly fully bodied gruyère and raspberry-tarragon sauce

Popcorn de poulet, 120gr (G, La) 13.00

Poulet croustillant en tempura dans une sauce mangue aigre-douce

Crispy tempura chicken bathed in a sweet and sour mango sauce

Popcorn de crevettes, 120gr (G, La, Cr) 15.00

Crevettes croustillantes en tempura dans une sauce chipotle

Crispy tempura shrimps in a chipotle sauce

Beignets de perches et sauce tartare 5 pièces (G, La) 13.00

Beignets de perches sauce tartare

Perch fritters with tartar sauce

Nachos 140gr (G, La, AL) 24.00

G gluten, **Cr** crustacé, **O** œuf, **A** arachide, **So** soja, **LA** lactose, **F** fruits coques

Ce céleri, **M** moutarde, **Se** sésame, **Su** sulfite, **Lu** lupin, **Mo** mollusque, **PK** porc, **AL** ail

A PARTAGER

TO SHARE



Ardoise de fromages – cheese plate (G, F)

28.00

Tomme vaudoise, gruyère, brie, mozzarella, gorgonzola, fruits secs, chutney de fruits rouges, pain et beurre

Tomme vaudoise, gruyère, brie, mozzarella, gorgonzola, dried fruits, red fruits chutney, bread, and butter

Ardoise de charcuterie – cold cut plate (G, F, PK)

28.00

Jambon de parme, pastrami de bœuf, viande séchée des Grisons, ventriciana, salami, pain et beurre

Parma ham, beef pastrami, Grisons dried meat, ventriciana, salami, bread, and butter

Ardoise de fromages et charcuterie – cheese & cold cut plate (G, F, PK)

28.00

Tomme vaudoise, gruyère, mozzarella, jambon de parme, viande séchée des Grisons, ventriciana, pain et beurre

Tomme vaudoise, gruyère, mozzarella, parma ham, Grisons dried meat, ventriciana, bread and butter

G **gluten**, Cr **crustacé**, O **œuf**, A **arachide**, So **soja**, LA **lactose**, F **fruits coques**
Ce **céleri**, M **moutarde**, Se **sésame**, Su **sulfite**, Lu **lupin**, Mo **mollusque**, PK **porc**, AL **ail**

G **gluten**, Cr **shellfish**, O **egg**, A **peanut**, So **soyabean**, LA **lactose**, F **nuts**
Ce **celery**, M **mustard**, Se **sésame**, Su **sulfite**, Lu **lupin**, Mo **mollusc**, PK **pork**, AL **garlic**



Le BAR

BY **MÖVENPICK**
HOTELS & RESORTS

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price in CHF, VAT and service included.