

**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**

**Lundi-Vendredi (Hors jours fériés) Midi uniquement | Monday-Friday (Excluding holidays) Lunch only**



**MÖVENPICK**  
HOTEL LAUSANNE

TVA et service inclus

**Tartare de bœuf Mövenpick | Mövenpick Beef Tartar**

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**

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**

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

**Tartare de bœuf Mövenpick | Mövenpick Beef Tartar**

Toasts	70gr	<b>24 CHF</b>
Toasts, salade et portion de pommes frites	130gr	<b>34 CHF</b>

**Emincé de veau à la Zurichoise | Sliced veal Zurich-Style**

Sauce crémeuse aux champignons et rösti	100gr	<b>30 CHF</b>
Creamy mushrooms sauce and rösti potatoes	140gr	<b>36 CHF</b>

**Gâteau suisse aux carottes | Swiss carrots cake**

**10 CHF**

## ENTRÉES | STARTERS

### Salade mêlée | Seasonal raw vegetable salad



Sauce de votre choix : Italienne, Française ou Balsamique

Choice of dressing: Italian, French or Balsamico

14 CHF

### Panzanella Toscana avec Mozzarella di Bufala

Tomates cherry, concombre, céleri branche, oignons rouges, olives noir, basilic, croutons de pain

Cherry tomatoes, cucumber, celery, red onion, black olives, basil, bread

25 CHF

### Rösti et œuf poché | Rösti and poached egg

Rösti doré, tombée d'épinard

Golden potato rösti, wilted spinach



25 CHF

### Velouté de petits pois | Cream of green peas

Focaccia toastée au chèvre

Toasted bread with goat cheese

14 CHF

### Trio de légumes grillés au pesto | Trio of grilled vegetables with pesto

Poivrons, courgettes, aubergines, saladine

Peppers, zucchini, eggplant



19 CHF

### Salade César Mövenpick au Poulet ou Saumon | Mövenpick's Chicken or Salmon Caesar Salad

Laitue romaine, parmesan, croûtons, lard et sauce césar maison, poulet ou saumon et œuf

Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, bacon and homemade Caesar dressing, chicken or salmon, egg

31 CHF

### Tartare de bœuf Mövenpick | Mövenpick Beef Tartar

Toasts Toasts

70gr

24 CHF

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

130gr

34 CHF

## LES SANDWICHS | SANDIWCHESES

### **Traditional Club sandwich**

Toast brioché, poitrine de poulet, bacon, laitue iceberg, tomate, pommes frites  
Brioche toast, chicken breast, bacon, iceberg, tomato, French fries

**26 CHF**

### **Gruyère Burger | Gruyere Cheese Burger**

Bœuf, tranches de gruyère, salade, tomates, cornichons, oignons rouges, lard, œuf, pommes frites  
Beef, sliced gruyere cheese, lettuce, tomatoes, gherkins, red onions, bacon, egg, French fries

150gr

**33 CHF**

### **Burger végétarien | Veggie Burger**


Steak végétarien, tranches de gruyère, salade, tomates, cornichons, oignons rouges, œuf, frites de patates douces  
Veggie steak, sliced gruyere cheese, lettuce, tomatoes, gherkins, red onions, egg, sweets potatoes fries

**31 CHF**

## PLATS PRINCIPAUX – PROMOTION RÖSTI | MAIN COURSES – RÖSTI PROMOTION

<b>Le Rösti fromage, gratiné à la tomme vaudoise, jambon des grisons et oignons caramélisés</b> Rösti cheese, gratinated with Swiss cheese, Grisons pork ham, caramelized onion	<b>27 CHF</b>
<b>Le Rösti lac, filets d'omble meunières, crème citronnée au persil et caprons</b> Rösti surf, pan sautéed char fillet, lemon cream sauce with parsley, capers	<b>29 CHF</b>
<b>Le Rösti terre, magret de canard, fricassée de pleurotes et sauce au pinot noir Suisse</b> Rösti turf, duck breast, sautéed oyster mushroom, red wine pinot sauce	<b>32 CHF</b>
<b>Le Rösti papet, saucisson vaudois et julienne de poireaux double-crème</b> Rösti papet, pork sausage, leek stew in cream sauce	<b>26 CHF</b>
<b>Le Rösti chèvre, crottin de chèvre au miel de Genève, pommes caramélisées et noix</b> Rösti goat cheese, gratinated goat cheese with Geneva honey, caramelized apple and walnut	<b>27 CHF</b>

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

<b>Tortellini ricotta   Ricotta cheese tortellini</b>  Raviolis aux épinards à la crème et au Parmesan Ravioli pasta stuffed with cheese and spinach		<b>28 CHF</b>
<b>La volaille   The cockerel</b> Suprême de volaille, jus de volaille légèrement épicé, frites de patates douces Chicken breast, spicy poultry juice, sweets potatoes fries		<b>34 CHF</b>
<b>Emincé de veau à la Zurichoise   Sliced veal Zurich-Style</b> Sauce crémeuse aux champignons, rösti Creamy mushrooms sauce, rösti potatoes	100gr 140gr	<b>30 CHF</b> <b>36 CHF</b>
<b>Faux filet sauce poivre   Sirloin steak pepper sauce</b> Faux filet de bœuf, pommes pont-neuf, légumes de saison Sirloin beef steak, "pont-neuf" fries, seasonal vegetables	250gr	<b>45 CHF</b>
<b>Epaule de veau confite   Comfit veal shoulder</b> Cuit en basse température, chou kalé, pommes grenaille rôties, jus à la réglisse Slowly cooked, kale cabbage, roasted potatoes, liquorice gravy		<b>40 CHF</b>
<b>Filets de perche   Perch fillets</b> Filets de perche au beurre citronné, frites Pan-fried perch fillets with lemon-butter, fries	140gr	<b>39 CHF</b>
<b>Pavé de saumon   Salmon fillet</b> Riz vénéré, chou-fleur, sauce betterave et noisette Norwegian salmon fillet, cauliflower, beetroot and hazelnuts sauce	160gr	<b>38 CHF</b>

## DESSERTS | DESSERTS

<b>Café Gourmand   Coffee « Gourmand »</b> Café ou thé accompagné de Mini-Desserts Coffee or Tea served with Mini-Desserts	<b>10 CHF</b>
<b>Tartelette Citron   Lemon Tart</b> Tartelette Citron et Meringue Lemon Tart with Meringue	<b>11 CHF</b>
<b>Super nutty brownny   Brownny</b> Brownny noix de pecan, Chantilly, 1 boule Double Crème & Meringue Brownie, Pecan nuts, whipped cream, 1 scoop Double Cream & Meringues	<b>11 CHF</b>
<b>Tarte aux pommes Mövenpick   Mövenpick Apple Pie</b> 1 boule Maple Walnut, 1 scoop Maple Walnut	<b>12 CHF</b>
<b>Moelleux au Chocolat   Soft Chocolate Cake</b> Cœur Fondant, glace Vanille Soft Chocolate Cake, Vanilla Ice-Cream	<b>15 CHF</b>
<b>Entremet exotique   Exotic dessert</b>	<b>12 CHF</b>
<b>Gâteau suisse aux carottes   Swiss carrots cake</b>	<b>10 CHF</b>

### Provenance :

Volaille : Suisse  
Bœuf & veau : Suisse  
Canard : France

Perche : Estonie  
Omble : Island  
Saumon : Norvège

### Origin :

Chicken : Switzerland  
Beef & veal : Switzerland  
Duckl : France

Perch : Estonia  
Char : Island  
Salmon : Norway

TVA et service inclus