

LE **habī**

CAFÉ RESTAURANT



NOS APÉRITIFS  
DINATOIRES

AUTOMNE - HIVER 2025

## NOTRE PHILOSOPHIE

Nous avons à coeur de mettre en valeur les produits de la région avec une démarche responsable. Nos recettes prennent vie au fil des saisons selon les récoltes de nos maraîchers.

Pour vous satisfaire, nous vous proposons des offres qui s'adaptent à vos envies et votre budget.

Les titres de nos assortiments sont des surnoms d'artistes du mouvement des Nabis.

## LES APÉRITIFS CONVIVIAUX

Nous vous proposons des assortiments à partager.

### LE PÉTILLANT

- Olives, noix de cajou grillées au curry, épicées et aux herbes de Provence.
- 1 verre de chasselas pétillant/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, de l'eau plate et gazeuse à volonté.

16.- CHF  
PERS.

### L'ÉTRANGER

- Planchette garnie d'une sélection de charcuterie du boucher, de fromages du marché ainsi qu'un trio de sérac au piment d'Espelette, herbes fraîches et curry, miel.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, de l'eau plate et gazeuse à volonté

35.- CHF  
PERS.

### LA BELLE ICÔNE

- Plateau libanais composé de pain pita, houmous, labneh à la menthe, bâtonnets de carotte, kefta de bœuf, olives, falafels.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, de l'eau plate et gazeuse à volonté

37.- CHF  
PERS.



## LES COCKTAILS DINATOIRES

Nous vous proposons des cocktails plus gastronomiques composés de bouchées et verrines à composer selon vos envies suivant la liste des mets créée par notre équipe de cuisine.

### LE JAPONARD

- Assortiment de 7 pièces salées et sucrées.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, de l'eau plate et gazeuse à volonté

54.- CHF  

---

PERS.

### LE RUTILANT

- Assortiment de 10 pièces salées et sucrées.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, de l'eau plate et gazeuse à volonté

72.- CHF  

---

PERS.

### L'OBÉLISQUE

- Assortiment de 13 pièces salées et sucrées.
- 2 verres de vins/ pers. ainsi que du jus de pomme artisanal, de l'eau plate et gazeuse à volonté

83.- CHF  

---

PERS.



## NOTRE GAMME DE VERRINES ET BOUCHÉES SALÉES

FROIDES

- Carpaccio de betterave, mousse de sésac, éclats de noisettes
- Sablé de Sbrinz aux fines herbes
- Mousse de courge et chips de lard
- Tartelette au Sbrinz et truffe noire
- Brochette de fromage suisse, chutes de poires ou coings
- Mousse de tomme vaudoise poivrée, tartare de pommes aux fines herbes
- Tartare de champignons des bois, noisettes grillées, huile de thym
- Rillettes de truite fumée de Chailly
- Smøbrod e truite fumée de Chailly, duo de crème raifort et persil, bâtonnets de pomme fraîche
- Pani puri au tartare de courge et sésac à l'estragon, huile de sésame
- Egg salade pita sandwich

CHAUDES

- Velouté de champignons, crème fouettée aromatisée à la truffe
- Brochette de poulet teriyaki et paprika fumé
- Feuilleté de champignons, mayonnaise provençale
- Voile de pickles de courge, boeuf braisé, confiture d'airelles
- Risotto à la truffe, tuile de Sbrinz
- Cappuccino de raclette aromatisé à la truffe
- Chou-fleur rôti aux épices, sauce miso, sarrasin craquant
- Bao Bun à la joue de boeuf braisé, jalapeños, pickles d'oignons rouges, coriandre fraîche
- Bun végétarien "Suisse style"
- Brochette de kefta de boeuf, labneh à la menthe, pickles d'oignons rouges

## NOTRE GAMME DE VERRINES ET BOUCHÉES SUCRÉES

- Panna cotta à la crème double de Gruyère, coulis de pommes rôties à l'estragon
- Crème de châtaigne-verveine
- Crème brûlée au café
- Glace à la tomme vaudoise et miel, noisettes caramélisées
- Brownie au chocolat et Gianduja

## PLATS DÉGUSTATIONS

Pour compléter votre cocktail, vous pouvez choisir un ou plusieurs plats de dégustation.

- Tartare de bœuf
- Ceviche ( poisson du lac selon arrivage)
- Risotto à la truffe, tuile de Sbrinz
- Voile de pickles de courge, boeuf braisé, confiture d'airelle

14.- CHF  
PIÈCE/PERS.

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

Nous vivons dans une région viticole riche en vins de cépage. Deux vins Vaudois attractifs correspondant aux goûts de la majorité des convives sont sélectionnés pour accompagner votre apéritif.

### LE PRÉAMBULE

Chasselas brut pétillant, Ville de Lausanne.  
AOC La Côte, Mont-Sur-Rolle Grand Cru. 75cl

### LES ECHELETTES

Chasselas, Jean-Daniel Porta  
AOC Lavaux, Villette. 70cl

### LE PORTAROUX

Pinot noir, Jean-Daniel Porta  
AOC Lavaux, Villette. 70cl

Vous avez également la possibilité de sélectionner d'autres excellents vins de notre cave. Pour cela, n'hésitez pas à nous demander notre carte des vins.



## LE REPAS DU SOIR

Nous vous proposons également de profiter d'un repas dans des lieux uniques à Plateforme 10 pour votre assemblée générale, votre anniversaire ou vos repas d'entreprise et bien d'autres moments conviviaux.

Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter directement.



LE  
nabi  
CAFÉ RESTAURANT

events@lenabi.ch Place de la gare 16  
021 311 02 90 1003, Lausanne