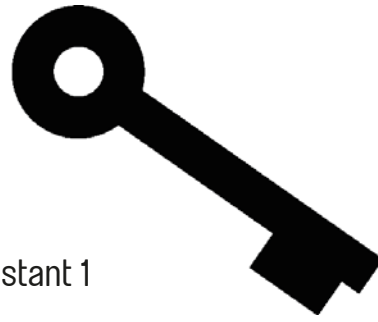


CAFÉ SAINT PIERRE



Pl. benjamin Constant 1
1003 Lausanne

Urbain, élégant et festif, le Café Saint Pierre donne autant envie de boire que de manger: une **carte des cocktails colorée** et inventive, et surtout la **bistronomie gourmande** et ingénieuse de Guillaume Raineix, qui **fusionne tradition locale et cuisine du voyage**, servie à midi comme le soir. Le week-end, des **brunchs voluptueux**, et, au gré de l'agenda, plein de soirées plus ou moins musicales – et plus ou moins extravagantes !



Cuisine :

bistronomie contemporaine, entre tradition locale et cuisine du voyage

Capacité :

75 places assises / 100 en formule cocktail dinatoire

Disponibilité :

du lundi au dimanche

Privatisation:

du lundi au dimanche; possibilité d'animations (DJ / spectacle / etc.)

Site internet :

www.cafesaintpierre.ch

Instagram :

www.instagram.ch/cafesaintpierre

Contact:

+41 21 323 36 36 / groupe@cafesaintpierre.ch

ACCUEIL DE GROUPES

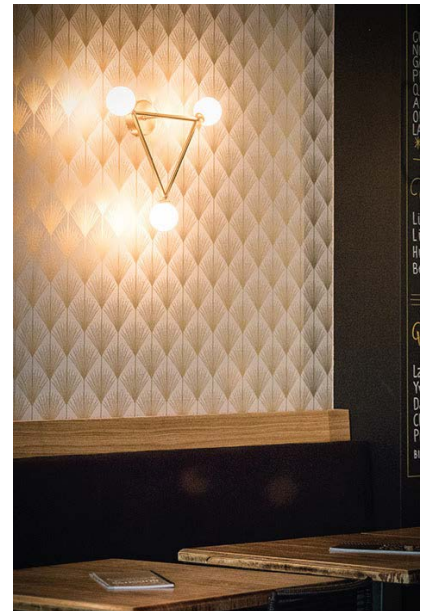


Le Café Saint Pierre accueille régulièrement des groupes pour différents types d'événements.

Pour ces « grandes tables » (dès 10 pers.) , nous proposons un **menu à options (39.- à midi / 59.- pour le repas du soir / 38.- pour le brunch)**, ce qui permet aux convives de choisir le jour J parmi un nombre restreint de plats, avec toujours une option végétarienne attrayante.

Vous trouverez ci-après les propositions de menu midi / soir / brunch - à noter qu'ils sont **indicatifs**, la carte changeant constamment au gré des saisons !

La **privatisation**, selon disponibilité, est possible tous les soirs de la semaine. Du dimanche au mercredi : dès 5000.- / Du jeudi au samedi : dès 7000.- (A discuter selon la période de l'année.)




LE MENU DE MIDI



SOUPE DU MOMENT

SALADE DE CHÈVRE FRAIS DES PACCOTS / salade verte et crudités / fraises / bresaola / croûtons / amandes torrifiées / huile d'olive et balsamique

ASPERGES VERTES ÉTUVÉES / mozzarella de bufflonne suisse / huile de menthe / crème de balsamique / pistaches concassées / salade de jeunes pousses 

--

CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES AU CAMEL ET POIVRE SARAWAK / riz / légumes sautés / sésame

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON  pesto épinard et ail des ours / mousse légère aux fromages / poivre noir

FISH AND CHIPS
sauce mayonnaise ciboulette / oignons nouveaux / purée d'edamame / frites fraîches / salade verte / crudités

--

TARTE SABLÉE AU CACAO / ganache chocolat noir tropi-
lia / amandes caramélisées

FRAISES MELBA / fraises au sucre / glace vanille / amandes caramélisées / chantilly mascarpone à la ver-
veine fraîche / poudre de vanille

MENU
entrée / plat / dessert

39

MENU INDICATIF

Les plats changent selon la carte saisonnière!

LE MENU DU SOIR



SALADE DE CHÈVRE FRAIS DES PACCOTS

salade verte et crudités / fraises / bresaola
croûtons / amandes torréfiées / huile d'olive
et balsamique > version végétarienne sans bresaola 🌿

VITELLO TONATO

veau cuit lentement / mayonnaise /
thon à l'huile / cornichons / câpres /
salade de fenouil à l'orange

ASPERGES VERTES ÉTUVÉES 🌿

mozzarella de bufflonne suisse /
huile de menthe / crème de balsamique /
pistaches concassées / salade de jeunes pousses

--

RAVIOLI DE MAURO À LA BROUSSE

pesto épinard et ail des ours / guanciale
croustillant / mousse légère aux fromages
> version végétarienne 🌿

PICCATA DE VEAU PANÉES

frites de polenta / brocolis en tempura /
ruccola / jus de viande / câpres / olives / basilic

TARTARE DE SAUMON

radis rouges / crème fraîche / échalotes /
condiments / citron / toast / salade

--

TARTE SABLÉE AU CACAO / ganache chocolat
noir tropilia / amandes caramélisées

FRAISES MELBA

fraises au sucre / glace vanille /
chantilly mascarpone à la verveine fraîche
poudre de vanille / amandes caramélisées

COCKTAIL DU MOMENT /

recette surprise / fraîcheur / douceur

MENU

entrée / plat / dessert

MENU INDICATIF

Les plats changent selon la carte saisonnière !

MENU

LE BRUNCH

Deux boissons

- ➔ Café, chocolat ou thé
 - ➔ Jus d'orange frais (1dl)
-



La corbeille du boulanger

- ➔ Baguette de chez BreadStore
 - ➔ Brioche et tresse au beurre
 - ➔ Croissant
 - ➔ Beurre, miel & confitures maison
-



La salade de fruit

- ➔ Fruits de saison
-



Le So British

- ➔ Omelette brouillée, gros haricot blanc, sauce tomate curry et harissa, bacon, saucisse de veau artisanale, épinards
-

OU

Le Scandinave

- ➔ Oeuf bénédicte au saumon fumé sauce hollandaise
-

OU

Pancakes salés végétariens

- ➔ Champignons du moment, estragon, parmesan, salade verte, crudités et pickles
-

38.-
