



**TÊTE  
DE ~ COURSE**

LA CARTE  
TERRASSE  
2021

# LES

En attendant de pouvoir vous proposer une “vraie” carte avec tout un tas de plats supers, nous continuons de nous adapter à la situation du mieux que nous pouvons avec toujours la même envie de vous régaler. Notre menu change donc chaque semaine ! En plus de notre vitrine de salades, snacks et desserts, on te propose un plat du jour du lundi au vendredi, un délicieux burger le samedi et le brunch le dimanche.

N'hésite pas à nous suivre sur les réseaux sociaux pour connaître le menu de la semaine et les impros du jour.

@tetedecourse.ch

# METS



Dans la mesure du possible nous travaillons exclusivement avec des produits de la région ou de Suisse

Porc, Bœuf, Volaille :  
provenance suisse

Poisson :  
provenance suisse

Tous nos prix sont indiqués en CHF avec la TVA et service compris.

Si tu poses la question, nos collaborateurs te renseignent volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

# LUNCH O'CLOCK

Servi de 11h45 à 14h00

## L'ÉTAPE DU JOUR

On t'aurait bien dit ce que c'est mais comme on change tous les jours et qu'on ne veut pas consommer L'Amazonie, on a préféré mettre tout ça sur une ardoise

19

## LA PASTA DU JOUR

C'est un peu comme l'étape du jour, ça change. Tourne la tête, cherche l'ardoise, normalement c'est écrit dessus.

19

## LE CYCLISTE BOWL

Repas complet, plutôt protéiné.

22

## LA SOUPE SELON L'HUMEUR

Toujours à base de légumes de saison...

12

## LA SALADE TDC

Un coup d'oeil à l'ardoise et vous saurez tout sur notre salade.

14/17

## LA COMPOSÉE

Mix de salade et crudités, en mode summer body.

9

## LA QUICHE

Healthy mais gourmande !

6

# SATURDAY'S BURGER

Servi de 11h45 à 14h00

Là aussi ça change tous les samedis. Mais tu peux le savoir en avance si tu nous suis sur Insta.

Quoi qu'il arrive, le burger est également disponible en version veggie.

25



# SUNDAY BRUNCH

Servi le dimanche  
de 09h00 à 14h00

## LE GROS BRAQUET

Petites saucisses de veau, tranches de bacon,  
œufs au choix (plats ou brouillés), tranches de  
pain toastées  
et confiture maison de framboise  
19

## PLANCHETTE

Fromage d'ici, charcut' de là...  
avec chutney de fruits secs  
18

## PANCAKES

Compote de pommes de Prangins au sirop  
d'Érable, éclats de noisettes  
11,60

## TRANCHE PERDUE

À la fève de Tonka  
8,60

## GAUFRE SUCRÉE

Confiture maison de framboise ou dulce de leche  
10,60

## GAUFRE SALÉE À LA NEUCH'

Gaufre salée au Bleuchatel et aneth, œuf poché  
et relish de betteraves  
12,60



# LES DESSERTS

Servi de 11h45 à 14h00

## TARTE AUX POMMES

6

## CHEESE CAKE

7

## CARROT CAKE

Sans gluten et sans lactose

5,30

## PANA COTTA

Sans gluten et sans lactose  
A la vanille et compotée de rhubarbe

9

## CRÊME BRULÉE

Sans gluten et sans lactose  
A la fève de Tonka

9

## TIRE MOI T'SU

Sans gluten et sans lactose

9



# LES

Hydrate-toi et pédale!

# BOISSONS



## BOISSONS CHAUDES

La journée ne commence pas avant un bon café.

### LES CLASSIQUES

CAFÉ Colombie, Horizonte	3.90
ESPRESSO Mexique Bio, Café Roger	3.90
RENVERSÉ	4.40
DOUBLE ESPRESSO	4.50
RISTRETTO	3.90

### LES PRÉCIEUX

CAPPUCCINO un espresso avec du lait et de la mousse épaisse	5.20
LATTE Un espresso avec du lait et de la mousse de lait	4.90
LATTE MACCHIATO dans un verre transparent du lait chaud un espresso qui vole au milieu et de la mousse et un peu de cacao en poudre	6.50
FLAT WHITE Un double espresso avec de la mousse de lait	5.90
ZE CHOCOLAT CHAUD avec du vrai choc 65% et des épices qui te titillent	6
CHAÏ LATTE thé noir aux épices avec du lait chaud, de la mousse et re des épices	5.80
DIRTY CHAI pareil que le chaï latte, mais on renverse un espresso dedans	6.50
ESPRESSO CHOCO LATTE un espresso dans un chocolat chaud avec de la mousse de lait et des épices saupoudrées dessus	7.50
LAIT CHAUD 2dl	3
OVOMALTINE CHAUDE 2dl	4
THE BIO DE LA GAMME SIROCCO demande la carte spéciale	4.50

## COOOOL DRINKS !

THÉ FROID MAISON 5dl du thé, du citron, du gingembre râpé, un peu d'agave, beaucoup d'amour	5.50
CAOTINA FROID 2dl	4
OVOMALTINE FROIDE 2dl	4
LAIT FROID 2dl	2.80

### SOFTS CLASSIQUES

COCA COLA 3.3dl	5
COCA COLA ZÉRO 3.3dl	5
RIVELLA BLEU 3.3dl	5

### LES SOFTS DIFFÉRENTS

LES OPALIN limonades naturelles fabriquées par l'entreprise suisse Opaline	
FRAMBOISE-CITRONELLE	5.50
GINGEMBRE-LIME	5.50
FLEURS DE SUREAU-LIME	5.50
GALANGA-LIME	5.50



## LES O

ARKINA BLEUE BOUTEILLE 5dl	5
ARKINA BLEUE BOUTEILLE 1lt	9
RHÄZÜNSER À LA TAPE	
2,5dl / 1lt	2.80 / 9

## JUS DE FRUITS ET NECTARS SMOO'TEA

JUS OPALIN 2.5dl	5.10
jus de fruits naturels 100% suisse tomate, pomme/framboise, poire/verveine	
BIOTTA SMOO'TEA 2.5dl	5.10
les légers smoothies bio au goût subtil de thé abricot, orange sanguine	
JUS DE POMME DU COIN 2.5dl	4
JUS PRESSÉ FRAIS	
demande nous les fruits et les légumes dispo aujourd'hui	
2,5dl	6.50

## BIÈRES

BLONDE PRESSION	
Valaisanne	
2,5dl / 5dl	4.50 / 8
BLANCHE PRESSION	
Weizen	
2,5dl / 5dl	4.50 / 8
PALE ALE PRESSION	
Valaisanne	
2,5dl / 5dl	5 / 9
BIÈRE SANS ALCOOL	
Feldschlössen blanche < 0.5% Vol	
3.3dl	5

## VIN BLANC SUISSE

LA CAPITAINÉ	
Reynald Parmelin, Begnins, Johanniter	
75cl	59
DOMAINE DU PARADIS	
Jérémie Burgdorfer, Satigny, Chardonnay	
75cl / 10cl	38 / 5.10
GALLAY	
Pierre André Gallay, Féchy, Chasselas Grand Cru	
75cl / 10cl	39 / 5.20
CHÂTEAU DE LA BÂTIE	
Reynald Pasche, Vinzel, Chasselas Grand Cru	
75cl	39

## VIN ROSÉ SUISSE

DOMAINE DE SERREAUX-DESSUS	
Vincent Chappuis, Luins, Oeil-de-Perdrix	
75cl / 10cl	38 / 5.10

## VIN ROUGE SUISSE

DOMAINE DU PARADIS	
Jérémie Burgdorfer, Satigny, Angel-Grenache	
75cl / 10cl	44 / 5.90
CAVE PHILIPPE BOVET	
Givrins, Pacifique-Gamay	
75cl	65
CAVE MON PICHET	
Alain Pelichet, Féchy, Syrah	
70cl	49
DOMAINE DE LA COLOMBE	
Reymond Paccot, La Côte, Pinot Noir	
75cl / 10cl	46 / 6

## LE COIN TERRASSE ENSOLEILLÉE

L'INCONTOURNABLE SPRITZ	13
Prosecco, Apérol, Râshünzer	
L'INCONTOURNABLE HUGO	13
Prosecco, sirop de fleur de sureau, râshünzer, menthe fraîche, lime	

