





Carte

Entrees et plus

Entrees et plus		
Spring	Entrée EN CHF	Portion En CHF
Gaspacho andalous (soupe fraiche à la tomate, concombre, huile d'olives, basilic, poivrons, oignons, ail, menthe,)	9.50	13.50
Salade Verte	7.00	
Salade mêlée (Crudités et salade)	9.50	15.50
Planchette Valaisanne (viande séchée, jambon cru, agrémentée de fromage de la Gruyère, de cornicho <mark>ns</mark> et petits oigno	ons)	27.50
Planchette de viande séchée (agrémentée de cornichons et d'oignons grelots)		29.00
♥Assiette du Patron (gambas sautées, parfumées à l'ail et au piment d'Espelette)	15.50	27.50
Croûtons au fromage de Chèvre, parsemés de graines de sésame, dressés autour d'une salade panachée	15.50	
Ces plats sont plus appréciés par notre clientèle, donc recommandés, et ils méritent bien un	Coup de Cœur	

ALLERGIE / PREVENTION

Sur demande, nos collaborateurs, vous conseilleront volontiers, et vous informeront sur les mets présentant des risques d'allergie ou d'intolérance.

La piccola Italia

Ici Pasta e basta!!

WaW!!!!!!! Amazing!!!! Only delights!!!!

	Prix En CHF
♥Pappardelle estate (aux gambas sautées au pesto et tomates séchées, le tout rafraichi à la roquette et aux poivrons al dente)	28.50
▼Fusilli Végétarien (légumes frais, pesto, Tomates fraiches concassées) (plat Végétalien/Végétarien)	24.50
♥ Spaghetti Carbonara (lardons grillés, crème, fini au parmesan)	24.50
Penne sicilienne al Carne (émincé de viande de bœuf, tomates, olives, aubergine, légèrement pimentées)	27.50



Mes chers gourmets

	Prix En CHF
Tartare de Bœuf l'Évêché à l'huile de truffe (accompagné de coupeaux de fromage, de toasts, et de pommes frites) 220g.	35.00
♥Roast-beef froid (accompagné de sauce tartare et de pommes frites) 200g.	27.50
	27.00
♥Şalade L'Évêché aux aiguillettes de poulet snackées à la plancha	26.50
(salade panachée, garnie d'aiguillettes de poulet et bâtonnets de fromage de la Gruyère)	
♥Vitello Tonato (rôti de veau coupé en fines lamelles, servi froid, garni à la sauce au thon , câpres et filets d'anchois)	32.50
♥Carpaccio de bœuf (viande crue, coupée en fines lamelles ,garnies de salade la roquette et copeaux de fromages, fini au trait de crème balsamique)	29.50
♥ Beignets aux fromages (malakoff) (servis avec salade panachée et copeaux de charcuterie)	29.50
♥Croustillants de fromage de Chèvre (salade de crudités, garnie de croûtons au fromage de chèvre, gratinés à la salamandre)	27.50



Ces plats sont plus appréciés par notre Clientèle, donc recommandés, et ils méritent bien un coup de cœur.......



La touche Vaudoise.....



Plats du terroir

Prix

Saucisse à rôtir, accompagnée de sauce aux échalotes, rösti maison et légumes du saison

27.50

♥Filets de perche « Belle Meunière » accompagnés de sauce tartare, garniture au choix 200g.

34.50

(pomme de terre râpée, poêlées et dorée au beurre, garnie de tomme vaudoise panée et bacon grillé)

26..50

PRÖSTI Maison (pomme de terre râpée, poêlée et dorée au beurre, garnie d'œuf au plat, et bacon grillé)

26..50





Voyagez tout en restant à table !!!

RUGOVA'S dish: Duo de Brochettes (kefta 4 merguez, sauce cocktail piquante et timbale de riz basmati, légumes de saison

Bora-bora: Salade de poulpe et de crevettes marinara, assaisonnée à la lime et aux poivrons sur lit de crudités

28.50

ALLERGIE / PREVENTION

Sur demande, nos collaborateurs, vous conseilleront volontiers, et vous informeront sur les mets présentant des risques d'allergie ou d'intolérance.

Assiettes du boucher

	En CHF
♥Entrecôte parisienne de bœuf grillée, accompagnée de sauce café de Paris, G.A.C 220g.	37.50
Onglet de bœuf mariné, grillé, et sa sauce au poivre concassé, G.A.C 220g.	34.50
♥Entrecôte de Cheval grillée, accompagnée de sauce café de Paris, G.A.C. 220g	33.50
Médaillons de filet de bœuf grillés, accompagnés de sauce aux bolets, G.A. 2009	43.5 0
Tagliata de magret de Canard, ,pommes Country, sauce aux agrumes, Rösti doré maison, légumes du jour	38.50
Médaillons de poulet grillés à la plancha, sauce au curry rouge, timbale de riz basmati, légumes de saison	33.50
Ces plats sont plus appréciés par notre Clientèle, recommandés particulièrement , et ils méritent bien un coup de cœur	
Garnitures d'accompagnement GAC: Pommes frites, légumes, riz, rösti	

Provenance viandes / poissons / volailles



Porc - Suisse Boeuf - Mexique/ Argentine
Poulet—Suisse / Brésil Fil

ine Cheval-Argentine Filets de perche-Pays de l'est

Gambas—Thaïlande

Agneau – N. Zélande Magret de Canard — France Prix

ALLERGIE / PREVENTION

Fondues aux fromages suisses

- Fondue des amoureux à la truffe
- Fondue Champagnarde (Gruyère et Vacherin, relevée au <mark>champag</mark>ne)
- Fondue moitié-moitié (Gruyère et Vacherin) "L'incontournable !!!! "
- Fondue chevrière, (Gruyère et Vacherin, relevée au fromage de chèvre)
- **Fondue** à la tomate (servie avec pommes de terre)
- Fondue à la fleur de thym frais
- **YFondue** aux Bolets
- ♥Fondue au poivre vert concassé
- ♥Fondue aux échalotes
- ♥Fondue au piment
- **Fondue** aux Champignons
- Fondue aux 4 fromages (Appenzeller, Vacherin, Gruyère, Tilsiter)
- ♥Fondue maison (à la bière, relevée à l'armagnac)
- Fondue Dino (échalotes et piment)

Tous nos fromages proviennent d'alpage suisse, où le plaisir est né de tradition



Café l'Évêché Lausanne

28.50

28.50

Prix/pers.

35.50

34.50

27.50

29.50

28.50

28.50

29.00

28.50

28.50

28.50

28.00

28.50

Toutes nos fondues sont au minimum pour 2 personnes

VAINCRE LA SOIF.....



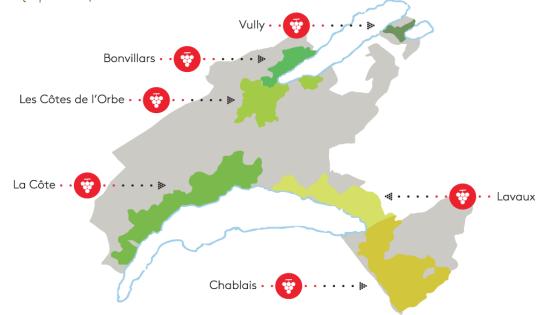
La tradition vitivinicole vaudoise est millénaire :

L'ancrage historique dans le paysage viticole vaudois est renforcé par un profond respect des traditions, et ça se ressent dans ses caves. Avec les vins vaudois, dont le canton de vaud compte huit AOC issues de six régions viticoles, qui produisent du chasselas et bien d'autres cépages rouges et blancs de qualité.

Vous trouverez toujours le plaisir de déguster les vins issus des domaines lausannois.....

À votre bonne santé

L'équipe de Café l'Évêché





Les Vins Ouverts

Prix en CHF

2dl

1dl

3dl

5dl

Vins blancs

Mont-sur-Rolle AOC `` Fines Roches`` La Côte AOC Féchy `` Château de Malessert `` Chardonne AOC `` Fines Roches`` **Fendant Monroussy** Johannisberg `` Fines Roches`` Petite Arvine AOC Valais

Vins Rosés

Gamay Romand `` Bellarosa`` Aigle des Murailles 2022 AOC

Vins Rouges

Goron Vaud AOC ``Gamaret /Garanoir Côtes du Rhône Montepultiano d'Abruzzo Galotta AOC





4.00	8.00	12.00	20.00
5.50	11.00	16.50	27.50
4.50	9.00	13.50	22.50
4.50	9.00	13.50	22.50
5.90	11.80	17.70	29.50
8.50	17.00	25.50	42.50
4.00	8.00	12.00	20.00
7.50	15.00	22.50	37.50
7.50	13.00	22.30	37.30
4.50	9.00	13.50	22.50
5.90	11.80	17.70	29.50
4.00	8.00	12.00	20.00
4.50	9.00	9.00 13.50	
7.90	15.80	23.70	39.50

Les Désirées 50 cl

Vins Blancs 50 cl

Lavaux AOC, Epesses
Chablais AOC, Yvorne
Chablais AOC, Ollon
Villette AOC
Johannisberg Fines roches

Vins Italiens 50 cl

Montepultciano d'Abruzzo (DOC)

Vins Rosés 50 cl

Rosé Gamay Vaudois Œil de perdrix vaudois

Vins rouges 50 cl

Vaud (AOC) Gamaret/ Garanoir Pinot Noir Romand Pinot Noir du Chablais Pinot Noir d'Aigle Humagne du Valais, Les Félines Syrah du Valais, Les Félines



Prix en CHI	
24.00	
24.00	
24.00	
23.00	
37.50	
24.00	
24.00	
24.00	
27.00	
24.00	
24.00	
24.00	
32.00	

32.00

Vins Blancs en Bouteille 75 cl

Vins blanc	<u>S</u>
2021	La Braise d'enfer « Epesses »
2022	`Dézaley` Clos des Moines `Grand Cru` Ville de Lausanne
2022	Lavaux AOC Grand Cru Calamin `Epesse`
2022	Chablais AOC Yvorne, L'Ovaille
2022	Chablais AOC Yvorne, Clos de la George
2022	Château de Vinzel Grand Cru 75 cl
2022	Domaine des Abesses la Côte AOC
2022	Lavaux AOC Villette Grandvaux
2022	La Côte AOC Fêchy `Château de Malessert`
2022	La Côte de Morges Vieille Vigne 1 ^{er} prix Mondial du Chasselas
2022	Chablais AOC Aigle les Murailles
2023	Saint-Saphorin Domaine du Burignon Ville de Lausanne
2022	Dame de Sion « fendant du valais »
2022	Johannisberg Siccus Mont d'or AOC
2022	Petite Arvine AOC Valais
Vins rosés	

Neuchâtel Œil de Perdrix Château d'Auvergnier

Aigle des Murailles AOC

Vine blesses

2021

2022



Prix en CHF

Vins Rouges en Bouteille 75 cl

Vins roug	<u>res</u>	<u>Prix en CHF</u>
2022	La Licorne Galotta AOC	52.00
2019	Dézaley Clos des Moines `Merlot-Gamay` Ville de Lausanne	59.50
2020	Vaud AOC Exellis `Charles Rolaz`	48.50
2022	Saint-Saphorin Pinot noir `Olivier Ducret` AOC Lavaux	45.00
2022	Vaud AOC Gamaret Garanoir	44.00
2022	Pinot Noir Vaudois ` Vins des Croisés`	44.00
2020	Chablais AOC Clos de Châtelard Villeneuve	46.00
2020	Dôle des Monts	45.00
2022	Humagne du Valais `Les Félines`	48.50
2022	Syrah du Valais ` Les Félines`	54.50
2020	Merlot Réserve	62.00



CÔTES-DU-RHÔNE 75 cl

Vignoble Gorinne Depeyre , Chemin du Marquis de Cabassole - 26790 TULETTE Tel 96 11 70 50 81 - depeyre.corinne@hotmall@ Prix en CHF

47.00

53.00

68.00

79.00

47.50

2021	Plan de Dieu, Domaine Rose Dieu	Corinne Depeyre
2022	Crozes-Hermitage, Les Hauts Granites	ICS Phacelics
2020	Gigondas, Domaine de la Bastide, Saint-Vincent	Ce vin est une sélection parcellaire de vagnes agées de plus dur 50 aus et de côteaux très bien exposés. CÉPACES: 00% greanche, 40% carignan TERROLR: Anglo-calcuire
2020	Château neuf-du-Pape, La Bastide Saint Dominique	Cât MAT: Mediemanném VINIFICATION: Les vendanges se font lorsque le raisin est à maturisé optimale, pour extraire un maximum de fruits. Line préfermentation de 3 à 4 jours ses nécessaire avec une maitrise des températures (entre 12°C et 14°C) Durant la fermentation 2 à 3 délestages sont fait pour extraire des arrêties et de la manière.
2022	Domaine La Garrigue Vacqueyras (AVC)	ELEVAGE Cure beton souternaine APPRÉCIATION DE L'OENOLOGUE: Robe rubis, nez tout en freits rouges avec une note réglissée, ces derniers reviennent dans une bouche souple sur un lit de namins fire, avec une belle longurur. Un vin atypique!

Les Vins bordelais 75 cl

Saint Emilion

2018 Château La Grangère

SUD DE LA FRANCE 75 cl

2019 Corbières : Château Bel-Evêque,



2020 Corbières : Château Bel-Evêque, Cuvée Cardinal

Vins italiens 75 cl

Prix en CHF

2019 GUIDALBERTO 14% AO 90.00



Les Vins Ouverts

Les Vins Ouverts			la a sala
Vins blancs	Contenance	Prix en CHF	(a cárle
	en dl		<u>Cafeteria</u>
Mont-sur-Rolle AOC `` Fines Roches``	1	4.00	
Féchy	1	5.50	C afé au lait
Chardonne AOC `` Fines Roches``	1	4.50	C afé Expresso
Fendant Monroussy	1	4.50	C afé Ristretto
Johannisberg `` Fines Roches``	1	5.90	C afé Capuccino
Petite Arvine AOC Valais	1	8.50	O vomaltine
Vins Rosés			Chocolat chaud Marta ''Recette maison'' Chocolat chaud Viennois ''Recette maison''
Gamay Romand `` Bellarosa`` Aigle des Murailles 2022 AOC		4.00 7.50	Café décaféiné Croissant
<u>Vins Rouges</u>		4.50	Thé
Vaud AOC ``Gamaret /Garanoir		5.90	
Côtes du Rhône		4.00	
Montepultiano		4.50	
Galotta AOC		7.90	

4.50

3.80

3.80

4.50

4.50

5.50

6.50

4.00

1.40

3.80