

ENTREE

Le Lausanne-Moudon vous propose une sélection de produits régionaux dans le pur esprit des brasseries vaudoises.

<i>La p'tite verte</i>	7
<i>Salade mêlée</i>	10
<i>Tomme Vaudoise</i>	10
<i>Saucisson sec de la Gruyère</i>	11
<i>Viande séchée d'onglet de bœuf de l'Armoire à Brume de Servion</i>	13
<i>LA Planchette : tomme, saucisson, onglet de bœuf séché</i>	21
<i>Os à moelle de Charolais en persillade</i>	13


SUGGESTIONS DU CHEF

<i>Foie gras de canard et son chutney maison</i>	17
<i>Terrine de sanglier maison et ses pickels</i>	12
<i>Soupe à l'oignon, croûtons et gruyère râpé</i>	14
<i>L'assiette d'Adrien (met d'abat typiquement Brasserie)</i>	28

NOS VIANDES

Toutes nos viandes proviennent de Suisse et de France et sont sélectionnées par la boucherie Maillefer à Lausanne.

Tartare de bœuf coupé au couteau, servi avec salade, frites et toasts 31

Onglet de bœuf Charolais labellisé (220g), sauce vigneronne, frites et légumes 35 

Souris d'agneau au pain d'épices, légumes confits et pommes grenailles 38

Papet Vaudois traditionnel et saucisse aux choux artisanale 27

NOS BURGERS

L-M purple Burger
(Bœuf Charolais labélisé, frites, sauces maison Emmental, lard grillé, tomate, cornichon) 25

Chicken Burger
(Filet de poulet, frites, sauce tzatziki maison salade et bun's au maïs) 25

Comme en Belgique, nos frites sont cuites à la graisse de bœuf

NOS POISSONS

Retrouvez à chaque saison un poisson du Lac de nos régions et une suggestion du chef selon ses envies du moment.

Soupe de poissons de roche maison, croûtons et rouille 28

*Sandre du lac de Neuchâtel façon « Fish&chips »,
sauce aïoli maison et frites (Pêcheur : Mr Pierre Schaer)* 31



Poêlée de gambas à l'ail, riz au jasmin 29

Quenelles de brochet, comme au bouchon lyonnais 34

NOS PLATS VEGETARIENS

Dahl de lentille à l'indienne (végan) 27



Fagottini à la truffe, copeaux de parmesan 28


Soupe à l'oignon (grande faim) 22

.... Et pour les personnes allergiques...

Le personnel vous informera avec plaisir sur les allergènes éventuellement présents dans nos plats.

NOS DESSERT

Tous nos desserts sont fait maison et avec passion !

<i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i>	12	
<i>Café gourmand</i>	13	
<i>Planchette de fromages et confiture de lentilles vertes</i>	11	
<i>Crème brûlée « Carambar »</i>	9	
<i>Meringue et crème double</i>	10	
<i>Glaces artisanales (L'iceberg à Chabrey)</i>		4.- la boule
<i>Snickers, Malabar, Forêt Noire, Vanille, Fraise, Raffaello, Poire, Citron, Abricot, Absinthe, Sorbet chocolat.</i>		
<i>Glace arrosée</i>	11	

Quelques mots sur notre établissement...

Après avoir repris ce mythique établissement en octobre 2017, Yves Pannier a eu à cœur de garder l'esprit de Brasserie qui a fait le succès du Lausanne-Moudon tout en y apportant sa créativité.

Amoureux de la région Lémanique, mais aussi de ses origines Bretonnes, vous trouverez dans ses propositions une cuisine riche de ses expériences, entre tradition et modernité.

— BRASSERIE —
LE L-M
LAUSANNE - MOUDON

MINERALES	CL	CHF
ARKINA BLEUE/VERTE	30	3.20
	50	4.00
	100	6.00
SAN PELLEGRINO	50	5.00
	75	7.00
PERRIER	33	4.50
COCA-COLA, COCA-ZERO	33	4.50
FANTA	33	4.50
SCHWEPPES	20	4.00
RIVELLA ROUGE	33	4.50
SAN BITTER	10	5.00
THE FROID, COCA-COLA, ROMANETTE	20	3.00
BUVEZ OUVERT, BUVEZ MOINS CHER	30	3.30
	50	5.00
RED BULL	30	6.00
JUS DE FRUITS	CL	CHF
JUS D'ORANGE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE	20	4.50
JUS DE POMME NON FILTRE	30	4.80
SIROP	30	2.50

TVA 8.0% INCLUDE

— BRASSERIE —
LE L-M
 LAUSANNE - MOUDON

CHF

CAFETERIE

CAFE, EXPRESSO, RISTRETTO, DECAFEINE		3.50
RENVERSE		4.00
CAPPUCCINO		4.50
THE ET INFUSIONS		3.60
(THE VERT, NOIR, EARL GREY, MENTHE, CAMOMILLE, VERVEINE, TILLEUL, CYNORRHODON)		
CHOCOLAT FROID OU CHAUD, OVOMALTINE	20	4.60
VERRE DE LAIT	20	3.00
	30	3.30
	50	5.00

BIERES PRESSION	%VOL.	CL	CHF
CARLSBERG/PANACHE	5.0	25	4.00
		50	7.00
VALAISANNE BIERE DE CAVE	5.2	20	4.20
		30	4.90
		50	8.00
HOEGAARDEN	4.9	25	5.00
		50	8.00
GRIMBERGEN DU MOMENT	6.7	25	5.00
		50	8.00
SUPPLEMENT PICON BIERE	18		1.00

TVA 8.0% INCLUSE

— BRASSERIE —
LE L-M
LAUSANNE - MOUDON

BIERES BOUTEILLES	%VOL.	CL	CHF
VALAISANNE PALE ALE	5.2	33	7.50
LEFFE BRUNE	6.5	33	7.00
LEFFE BLONDE	6.6	33	6.90
FELDSCHLÖSSCHEN BLANCHE	5.2	33	4.50
FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL	<0.5	33	4.20
BELHAVEN SPEYSIDE	6.5	33	7.50
CIDRE MAGNERS	4.5	33	8.00
LA CHALLENGE SOISE AMBREE	6.0	33	8.60
LA CHALLENGE SOISE BLANCHE	4.5	33	8.60

LONG DRINKS

VODKA, GIN, RHUM	37.5	4	10.00
CAMPARI ORANGE	25	4	7.00
APEROL SPRITZ	15	12	10.00
SUZE LIMONADE	17	12	7.00

APERITIFS

PASTIS, RICARD	45	2	3.50
		4	7.00
MARTINI BLANC, ROUGE	15	4	5.00
CAMPARI	23	4	5.00
SUZE	20	4	5.00
PORTO ROUGE, BLANC	19	4	5.00
KIR VIN BLANC	15	10	5.00
PROSECCO-SALENTO DUCA CARLO G.	12	10	7.00
LA COUPE DE CHAMPAGNE	12	10	12.00

TVA 8.0% INCLUDE

— BRASSERIE —
LE L-M
LAUSANNE - MOUDON

SPIRITUEUX ET EAUX DE VIES	%Vol.	CL	CHF
BALLANTINE' S	40	4	11.00
J&B/GLENFIDDICH	40	4	11.00
LAGAVULIN 16 ANS	43	4	14.00
TÉQUILA, VODKA	40	4	7.50
GIN	40	4	7.50
RHUM DIPLOMATICO	40	4	12.00
ARMAGNAC	40	2	9.50
COGNAC	40	2	7.00
CALVADOS	40	2	8.00
AMARETTO	28	2	7.00
LIMONCELLO	28	2	7.00
COINTREAU	40	2	7.50
ABRICOTINE, WILLIAM, PRUNE	37.5	2	6.00
GRAPPA	40	2	6.00
GET 27	24	2	6.00

— BRASSERIE —
LE L — M
 LAUSANNE - MOUDON

VINS BLANCS

	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Chasselas Cave des 13 Côteaux, Arnex/Orbes (37,5 cl)</i>	16.-	
<i>Chasselas Tradition de Lutry, Terres de Lavaux</i>		42.-
<i>Chasselas Z La Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>	29.-	
<i>Sauvignon Z La Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>		44.-
<i>Chasselas Clos de Moines Ville de Lausanne, Dezaley</i>		59.-
<i>Malvoisie du Valais Cave Ardevaz, Chamoson</i>	45.-	

VINS ROSES

<i>Rosé Z La Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>	29.-	44.-
<i>Château d'Auvergnier Œil de Perdrix, Neuchâtel</i>		52.-

VINS ROUGES

<i>Rubis de Gamay Cave des 13 Côteaux, Arnex/Orbes</i>	28.-	
<i>Pinot Noir Z la Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>	32.-	
<i>Garanoir Cave des 13 Côteaux, Arnex/Orbes</i>		46.-
<i>Gamay Vieilles Vignes en fût de chêne Orpheus, Lavaux</i>		55.-
<i>Merlot Domaine de la Diligence, Grégory Bubloz, Luins</i>		64.-
<i>Humagne du Valais Cave Ardevaz, Chamoson</i>	45.-	65.-
<i>Syrah du Valais Roduit, Fully</i>		65.-

VINS BLANCS

<i>Sauvignon Biologique Le Petiot V. Richard, Loire</i>		44.-
<i>Château du Coing Muscadet sur Lie, Saint Fiacre</i>		46.-
<i>Chardonnay Biologique Macon Verze, Bourgogne</i>		59.-

— BRASSERIE —
LE L — M
LAUSANNE - MOUDON

VINS ROUGES FRANCAIS

75 cl

<i>Cahors-Malbec Combel La Serre 2016</i>	49.-
<i>Saint Nicolas de Bourgueil Cabernet Franc, Indre et Loire 2014</i>	48.-
<i>Château Bel Evêque en fût de chêne, P. Richard, Corbières 2014</i>	61.-
<i>Pic St Loup Domaine les Mortières, Languedoc 2016</i>	49.-
<i>Château Rouquette sur Mer La Clape, Languedoc 2015</i>	44.-
<i>Les Bancelles Domaine Mirabel, Languedoc 2015</i>	42.-
<i>Plan de Dieu Domaine Rose Dieu Côtes du Rhône 2016</i>	44.-
<i>Vaqueyras La Bastide St Vincent Côtes du Rhône 2015</i>	61.-
<i>Châteauneuf du Pape La Bastide St Dominique, 2015</i>	89.-
<i>Côte-Rôtie Domaine Guy Bernard, Côtes du Rhône 2014</i>	95.-
<i>Château Cru Godard Médoc F. Richard, Bordeaux 2015</i>	49.-
<i>Nuit St Georges 1 er cru Les Damodes, Magnien, Bordeaux 2012</i>	122.-
<i>Château Branaire- Ducru St Julien, Bordeaux 2012</i>	125.-

VINS ROUGES ITALIENS

<i>Primitivo Burdi Carlo Duca Guarini, les Pouilles</i>	49.-
<i>Malvoisie Noire Biologique, Duca Carlo Guarini, les Pouilles</i>	52.-

VINS OUVERTS BLANCS

le dl

<i>Chasselas Z La Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>	3.90
<i>Sauvignon Biologique Le Petiot V. Richard, Loire</i>	5.60

VIN OUVERT ROSE

<i>Rosé Z La Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>	3.90
--	------

VINS OUVERTS ROUGES

<i>Pinot gamay La Diligence Grégory Bubloz, Luins</i>	3.90
<i>Cahors-Malbec Combel La Serre, Lot</i>	4.90
<i>Primitivo Burdi Carlo Duca Guarini, les Pouilles</i>	3.90