

A L'APERO !

La boîte de sardines	7
<i>Can of sardines</i>	
Tomme Vaudoise	10
<i>Vaudoise Tomme cheese</i>	
Saucisson « Don Recroz »	11
<i>« Don Recroz » salami</i>	
Onglet de bœuf séché de l'Armoire à Brume de Servion	12
<i>Beef jerky from the Armoire à Brume in Servion</i>	
Le Mix : tomme, saucisson, onglet de bœuf séché	20
<i>The Mix : Tomme cheese, salami, beef jerky</i>	
Portion de frites	5
<i>French fries</i>	
Beignets de calamars	9
<i>Calamari rings</i>	
Brochettes de poulet	9
<i>Chicken skewers</i>	

C'EST PARTI !

Ceviche de bar au citron vert, tomate et coriandre	17
<i>Ceviche of sea bass with lime, tomato and coriander</i>	
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan	15
<i>Beef carpaccio and shavings of parmesan cheese</i>	
Os à moelle de Charolais en persillade	13
<i>Charolais bone marrow with parsley and garlic</i>	
Gaspacho andalou	12
<i>Andalusian gazpacho</i>	
Salade mêlée	10
<i>Mixed salad</i>	
La p'tite verte	7
<i>Green salad</i>	

J'SUIS PLUTÔT VIANDE

Onglet de bœuf de la boucherie Maillefer, sauce vigneronne, frites 32

Undercut of beef from the Maillefer's butcher shop, served with a wine sauce and French fries

Tartare de bœuf servi avec salade, frites et toasts

- Le Classique 29

- The Classic

- Le Méditerranéen (tomates séchées, pignons et basilic) 30

- The Mediterranean (dried tomatoes, pine nuts and basil)

Porco tonnato, bouquet de salade et frites 28

Porco tonnato, salad and French fries

Tête de veau roulée, sauce gribiche, pomme au four 28

Rolled calve's head with gribiche sauce and baked potato

Coquelet fermier rôti et son jus, frites 27

Roast farm cockerel and his juice, French fries

L-M Burger, frites 24

(Emmental, oignons caramélisés, lard grillé, tomate, sauce maison, pain au maïs)

L-M Burger and French fries

(Emmental cheese, caramelized onions, grilled bacon, tomato, Homemade sauce, cornbread)

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

As in Belgium, our French fries are cooked with beef fat.

...ET MOI POISSON...

Poêlée de gambas flambées à l'anisette, riz au jasmin	29
<i>Pan-fried gambas flavored with Anisette, jasmine rice</i>	
Sandre du lac de Neuchâtel de Mr P. Schaer façon Fish&chips, sauce aïoli maison et frites	29
<i>Pike-perch (Fish&Chips style) from Neuchâtel's lake, tartar sauce and French fries</i>	
Ceviche de bar au citron vert, tomate et coriandre servi avec un bouquet de salade et accompagnement au choix	29
<i>Ceviche of sea bass with lime, tomato and coriander served with salad and a side dish of your choice</i>	

...NI L'UN NI L'AUTRE

Nage de légumes au curry Rouge, riz (Végan, sans gluten ni lactose)	25
<i>Vegetables in Red curry sauce, served with rice (Vegan, gluten free and dairy free)</i>	
Gaspacho, burratina et focaccia maison aux herbes du jardin	24
<i>Gazpacho, burratina and homemade focaccia with garden herbs</i>	
Salade de légumes grillés et bruschetta XXL (Végan)	22
<i>Grilled vegetables salad and XXL bruschetta</i>	
La Pasta du L-M, selon l'humeur du Chef	22
<i>L-M's Pasta, according to the Chef's inspiration</i>	
Salade de tartines de chèvre et confiture de betterave	21
<i>Goat's cheese salad and beet jam</i>	

Suppléments :

Extras :

Frites	3
<i>French fries</i>	
Sauce tartare	2
<i>Tartar sauce</i>	

J'SUIS GOURMAND

Planchette de fromages et confiture de lentilles vertes 10

Platter of cheese and green lentils jam

Café gourmand 12

Gourmet coffee

Ananas rôti aux épices et glace coco 10

Roasted pineapple with spices and coconut ice cream

Tarte chocolat maison 9

Chocolate tart

Crème brûlée vanille Bourbon 8

Vanilla Bourbon flavoured Crème brûlée

Coupe Danemark, sauce chocolat maison 12

Danish cup, homemade chocolate sauce

Glaces artisanales (L'iceberg à Chabrey) 4.- la boule

Snickers, Malabar, Forêt Noire, Vanille, Fraise, Raffaello, Poire, Citron,

Abricot, Absinthe, Sorbet chocolat.

<< Artisan >> ice cream (L'iceberg in Chabrey) 4.- a scoop

Snickers, Malabar, Black Forest, Vanilla, Strawberry, Raffaello, Pear, Lemon, Apricot,

Absinth, Chocolate sorbet.

Glace arrosée 10

Spiked ice cream

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

Our staff will be pleased to inform you about the potential allergens present in our dishes.

En cas de consommation de boissons alcoolisées ou non, la carafe d'eau vous sera offerte. Le cas échéant, le service vous sera facturé 4.-

— 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