

NOS ENTRÉES

EN SOLO OU À PARTAGER

Assortiment de la Terre 34

Brochettes tomates / Mozzarella, croustillants de chèvre chaud au miel, brochettes de poulet, caviar d'aubergine, tapenade d'olives, tomates et basilic, tortilla au chorizo piquant.

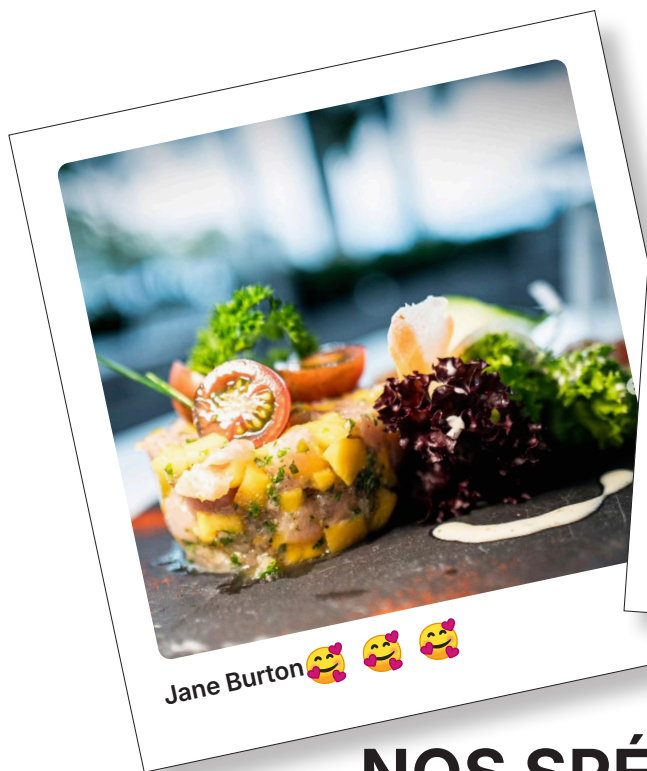
Assortiment de la Mer 34

Gambas, calamars frits, sauce aioli, marinade de poulpe et rillettes de thon.

Panier de calamars frits et sa sauce aioli 23

Carpaccio de bœuf de 140 gr 27

Roquette, parmesan & frites.



NOS SPÉCIALITÉS DU CHEF

Poulpe au four 42

Servi avec pommes de terre au four, poivrons et oignons.

Gambas à l'ail 39

Servis avec des frites ou du riz.

Moules de Bouchot 32

en marinière avec frites.

Tartare de bœuf à l'italienne 39

Roquette, parmesan, tomates séchées.

Roastbeef 32

Sauce tartare maison et frites.

Entrecôte Parisienne 38

Sauce café de Paris Maison, légumes et frites.

LES VENDREDIS

Filets de perche à la meunière 39

Sauce tartare maison, frites / pommes vapeur

RESTAURANT - COCKTAIL BAR

Terrasse d'Ouchy

EST. 2015



Laissez-nous
un avis !

La Terrasse d'Ouchy
+41 21 617 42 24

Place de la navigation 1A - 1006 Lausanne - Suisse
Ouvert du lundi au dimanche de 10:00 à 23:00



VISA





RESTAURANT - COCKTAIL BAR

*Terrasse
d'
Quichy*

EST. 2015

SUMMER 25

Bienvenue...



NOS VIANDES

Carpaccio de bœuf / 140 gr Roquette, parmesan & frites.	27.00
Demi-tartare de bœuf classique / 90 gr Servi avec toast et salade.	28.00
Tartare de bœuf classique / 180 gr Servi avec toast et salade.	36.00
Demi-tartare de bœuf à l'italienne / 90 gr Roquette, parmesan, tomates séchées, toast et salades.	29.00
Tartare de bœuf à l'italienne / 180 gr Roquette, parmesan, tomates séchées, toast et frites.	39.00
Entrecôte Parisienne / 240 gr Beurre Café de Paris Maison, légumes et frites.	38.00
Roastbeef / 180 gr Sauce tartare et frites.	32.00
Tagliata de bœuf / 240 gr Roquette, parmesan et frites.	42.00
Entrecôte grillée aux 3 poivres / 240 gr Légumes et frites.	42.00

NOS POISSONS

Tartare de thon Piment, mangue, salade et frites.	32.00
Gambas à l'ail Servis avec des frites ou du riz.	39.00
Poulpe au four Servie avec pommes de terre au four, poivrons et oignons.	42.00

NOS MOULES

Moules de Bouchot en marinière Servies avec des frites.	32.00
---	--------------

POUR NOS KID'S

Jusqu'à 12 ans - servit avec sirop 20 cl, salade et frites.

Burger de 80 gr Steack haché dans son mini-bun's.	14.00
Nuggets 6 pièces de poulet frit.	14.00
Portion de frites	9.00



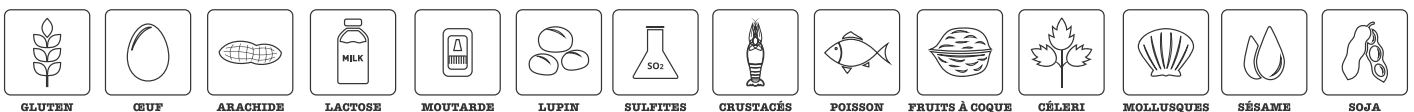
joëlle_minck 🍷



local@guide 🕶️



alain bello 😄



Nouvelle loi sur les denrées alimentaires. **ARACHIDE** : cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **CÉLÉRI** : céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **CRUSTACÉS** : crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **FRUITS À COQUE** : amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **GLUTEN** : blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **LACTOSE** : lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysat), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lacto ferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **LUPIN** : farine de lupin, graines de lupin. **MOLLUSQUES** : palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **MOUTARDE** : graines de moutarde, feuilles de moutarde, «eurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **ŒUFS** : albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **POISSON** : poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **SÉSAME** : benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **SOJA** : sous toutes ses formes, par exemple albumine, #bre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **SULFITES** : certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. E220-228 (noms européens); bisulfite ou métabisulfite de potassium; bisulfite de sodium, bisulfite ou méta bisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre. **Bonne digestion !**

NOS BURGERS

Nos burgers sont préparés selon une recette maison tout comme la plupart de nos mets et sauces. La viande et notre pain viennent de chez nos artisans.

Le Classique 23.00

Steack haché de bœuf 150 gr, oignons confits, salade verte, tomates, sauce maison et frites.

Le Cheese 24.00

Steack haché de bœuf 150 gr, cheddar, oignons confits, salade verte, tomates, sauce maison et frites.

Le Bacon & Cheese 25.50

Steack haché de bœuf 150 gr, bacon, cheddar, oignons confits, salade verte, tomates, sauce maison et frites.

Le Latino 25.50

Steack haché de bœuf 150 gr, guacamole, chorizo, oignons confits, salade verte, tomates et frites.



NOS TAPAS

de 15 :00 à 19 :00 uniquement.

Croustillants de chèvre - 3 pièces 9.00

Croustillants de chèvre - 5 pièces 14.00

Gambas froides 200 gr 14.00

Marinade de poulpe 14.00

Tortilla au chorizo piquant 8.00

Rillettes de thon 9.00

Caviar d'aubergine 9.00

Tapenades d'olives et tomates basilic.

Planchette de fromages 18.00

Planchette de charcuteries 21.00

Planchette mixte 24.00

Fromages et charcuteries.

NOS DESSERTS

Coppa cheesecake Monterosa 9.00

Coppa Profiteroles 9.00

Coppa al limone di Sorrento IGP 9.00

Coppa mousse al cioccolato 9.00

NOS SALADES

La verte 7.00

Lollo verte/rouge, concombre, persil et sauce maison.

La mêlée 14.00

Lollo verte/rouge, concombre, oignons, carottes, olives noires, betteraves et sauce maison.

La Tomate / Mozzarella 24.00

Roquette, tomate, mozzarella di bufala, croustillant au parmesan et sauce maison.

La Niçoise 26.50

Lollo verte/rouge, concombre, oignons, thon, œuf dur, tomates, olives noires, persil, anchois et sauce maison.

La Grecque 26.50

Lollo verte/rouge, oignons rouges, œuf dur, feta, poivrons, tomates cherry, olives noires et sauce maison.

La Chèvre chaud 28.50

Lollo verte/rouge, concombre, tomates, sauce hollandaise, bricks de chèvre chaud maison au miel et mix de graines grillées.

La Gambas 29.50

Lollo verte/rouge, crevettes poêlées minute, mangue, coriandre, toasts au guacamole et sauce maison.

La César 28.50

Salade Iceberg, poitrine de poulet grillé, parmesan, concombre, tomates, carotte, croutons et sauce César.

La Poulpe 28.50

Lollo verte/rouge, poulpe laminé, mariné dans sa sauce maison : poivrons, oignons rouges, coriandre, persil, olives noires, huile d'olive et vinaigre.

NOS ENCAS

Club sandwich Terrasse 24.00

Pain toasté, escalope de poulet, bacon, œuf, mayonnaise, frites et salade.

Assortiment de la Terre 34.00

Brochettes tomates / Mozzarella, croustillants de chèvre chaud au miel, brochettes de poulet, caviar d'aubergine, tapenade d'olives, tomates, basilic, tortilla au chorizo piquant.

Assortiment de la Mer 34.00

Gambas, calamars frits, sauce aioli, marinade de poulpe et rillettes de thon.

Panier de calamars frits 23.00

et sa sauce aioli

Tarte au citron 9.00

Tiramisu 9.00

Tarte Tatin 9.00