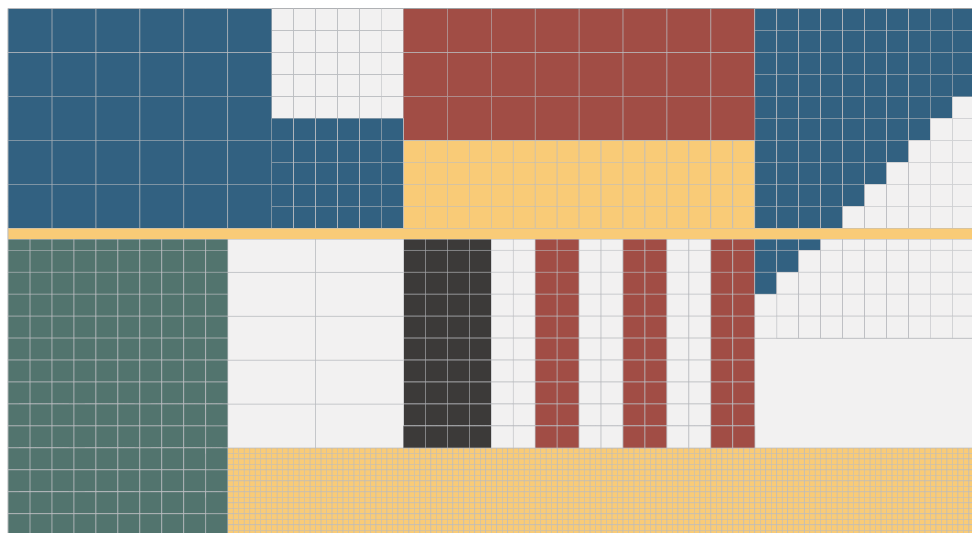


Cuisine végétarienne, faite maison et de saison

# Le Café de La Grange

Carte d'hiver

→ février – mars 2024



Horaires d'ouverture  
→ lundi – vendredi  
11h – 14h  
+ les soirs de spectacle

Réservations  
> 021 692 26 75

**Artigus**®

# Végébowls

À consommer sur place

À l'emporter

(contenant réutilisable Recircle consigné à 10.-)

## Végébowl du jour

Étudiantexs

Internes (collaborateuricexs UNIL-EPFL)

Externes

moyen / grand

7.30 / 14.-

8.90 / 16.50

10.- / 18.-

## Végébowl à composer

Étudiantexs

Internes (collaborateuricexs UNIL-EPFL)

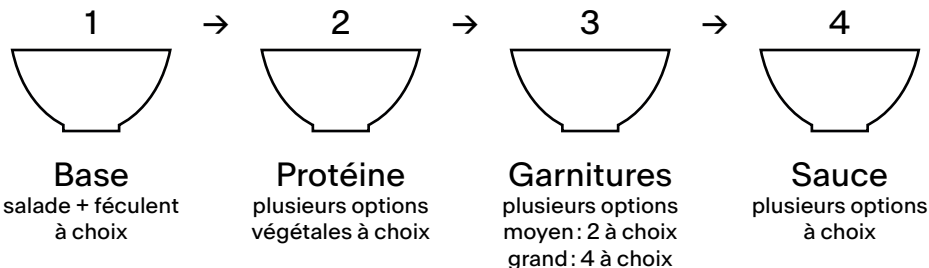
Externes

moyen / grand

11.- / 16.-

12.50 / 18.50

14.- / 22.-



# Petits plats

Végécroque tempeh	5.50
Végécroque tofu	5.-
Potage de saison et son pain grillé	5.50
Part de pizza (pâte curcuma-poivre + garniture végété du jour)	6.-
Sandwichs du jour	de 5.- à 7.-

# Snacks salés & sucrés

Brocamole au wasabi et ses chips	6.-
Croissant végétan au tofu	3.50
Cookie maison	2.50
Assortiment de snacks salés et sucrés	prix au bar

# Desserts

Fruitbowl de saison	5.50
Minitarte à la crème	4.50
Minicake de saison	4.50

# Softs

Eau minérale en bouteille (plate/gazeuse)	50cl	3.-
Jus de pomme artisanal bio (Michel Colomb, Saxon)	20cl	3.50
Limonade citron Les Pétillantes (bio, Suisse)	33cl	4.50
Urban Kombucha (bio, Suisse)	33cl	4.50
Infusades (thé froid, bio, Suisse)	33cl	4.50
Super Maté pétillant (bio, Suisse)	33cl	4.50
Super Cola (Suisse)	33cl	4.50
Sirops	30cl	2.-

# Bières

Swaf, Docteur Gab's (Blonde, 4.5%)	33cl	4.50
1537 La bière de l'UNIL, Brasserie du Château (Blonde, 5%)	33cl	6.50
Moonshine, La Nébuleuse (Blanche, 5%)	33cl	6.50
Stirling, La Nébuleuse (Pale ale, 5%)	33cl	6.50
Embuscade, La Nébuleuse (IPA, 6,4%)	33cl	6.50

# Vins

<b>Rouge</b>	verre / bouteille
Émotion, Gamay Domaine Kursner, Féchy	5.- / 30.-
Petit Versailles, Pinot noir Frères Dubois, Cully	5.50 / 33.-
Gamaret Domaine Henri Cruchon, Échichens (biodynamique)	6.50 / 40.-
<b>Blanc</b>	
Vanel, Chasselas Domaine Kursner, Féchy	4.50 / 29.-