

LE LUMEN

Bistrot

LE LUMEN BISTROT c'est une cuisine sincère, avec des produits locaux & de saison, préparés avec amour !

Tous nos plats sont accompagnés de notre pain et beurre aux épices maison confectionnés frais chaque jour.

Nous privilégions les produits de notre région ainsi que le circuit ultra-court.

Nous sommes à l'écoute en cas d'allergie et adapterons avec plaisir votre plat. Boeuf-Agneau-Poulet-Porc : Suisse. Poisson selon arrivage.

à midi

LE MENU DE LA SEMAINE

À découvrir sur place

22

nos entrées de saison

Salade de doucette

petite ou grande
Doucette, lardons, oeufs, croutons et la fameuse sauce LE LUMEN

11 | 18

Tartare de saumon aux agrumes

petite ou grande
Saumon, citrons vert et jaune, pamplemousse et un zeste de fraîcheur

16 | 27

Salade LE LUMEN

petite ou grande
Incontournable, salade garnie de légumes de saison, graines de tournesol torréfiées et sauce maison

5 | 14

Terrine maison

petite ou grande
Accompagnée de pickles, moutarde gros grains, fleur de sel et poivre du moulin

11 | 18

Entrecôte de boeuf au beurre Café de Paris

«recette originale 1930»
180 gr., pommes allumettes maison, beurre café de paris, délicieuse salade en entrée (riz au lieu de pommes allumettes sur demande)
Supplément beurre Café de Paris



44

8

Since 1930

suggestions de saison

Spaghetti aux vongoles

Spaghetti aux vongoles veracci d'Italie, beurre, persil et ail frais

26

Saucisse de veau

de la boucherie du Tilleul et sa sauce aux oignons accompagnée du véritable rösti et légume du jour

24

Asperges vertes

avec sa sauce hollandaise et jambon cru

29

Taboulé de chou fleur

et semoule de blé aux légumes de saison, Feta et noix

23

Burger LE LUMEN

buns maison
100% Boeuf, pickles de poivrons, sauce à la mangue et ajvar, accompagné de frites allumettes

24

Desserts 100% maison

Tarte Tatin

et boule de glace vanille
Pommes cuites et caramélisées sur un biscuit maison avec une touche de beurre... LA véritable, servie chaude !

15

Profiterole géante

Pâte à choux garnie d'une boule vanille de l'Artisan Glacier, crème chantilly, nappé d'une sauce chocolat noir chaude

11

Mousse de yogourt mangue et citron vert

Millefeuille du Moment au gré de la saison

6

Crème brûlée fine

parfumée à l'absinthe
Beignet de Poire à Botzi de la Ferme du Grand Clos à Sâles (FR)

9

à la cannelle avec sa sauce vanillée

8

Raisins à la lie ou au marc

sur sa boule de glace vanille

12

Boissons plus fraîches tu peux pas

Thé froid maison

vert&menthe | noir&citron | rooibos&romarin, bouteille 3dl

5

Eau BE WTR

Comme une eau de source, microfiltrée et fraîche, mise en bouteille par nous, à un prix d'amis

Plate ou pétillante, bouteille 7.5dl | 5dl | v. 2.7dl

5.5 | 4 | 3

Carafe d'eau si aucune autre boisson commandée

2

Sirop Morand, verre 2.7dl | 5dl

4 | 5.5

Coca-cola normal ou zéro, cans 3.3dl

5

Sprite, cans 3.3dl

5

Jus de pommes de Colombier, verre 2.7dl

4.5

Jus d'orange frais, verre 2.7dl

6.5

Lait, verre 2.7dl | 5dl

4.5 | 6

Typiques et incontournables

Café, Espresso, Ristretto

3.9

Renversé

4.7

Capuccino

4.9

Iced coffee

4.9

Milkshake

9

Latte macchiato (chaud ou froid)

5.9

Chai latte (chaud ou froid)

6.5

Caramel machiatto (chaud ou froid)

6.5

Chocolat (chaud ou froid, ovomaltine ou caotina)

5.5

Chocolat viennois (chaud)

6.5

Supplément pour lait d'avoine ou lait sans lactose

1

Thés

Noir earl grey | Noir du LUMEN aux épices

5

Rooibos nature | Vert wulu

5

Infusion Menthe

5

Infusion Verveine-Citron

4.5

Glaces à fondre de plaisir

Boule de glace ou sorbet «de l'Artisan Glacier»

Vanille | Chocolat | Café | Pistache

4

Fraise | Framboise | Abricot | Citron vert

4

Supplément crème chantilly

1

Café Glacé

12

Coupe Danemark

12

Coupe Ferrari

12

spéciale du patron, whisky, sorbet chocolat, poivre sélection

Lundi | Mardi

7:00 > 14:30

Mercredi | Jeudi | Vendredi

7:00 > 22:30



Votre prochaine réservation



Rue des Alpes 62 | 1023 Crissier | 021 671 00 50 | info@lelumen.ch
PRIX EN CHF TVA INCLUSE 2024.04.22 CARTE LE LUMEN BISTROT 46

Vins & more

Blanc

Chasselas «La Montardière» 2022 AOC VD

1dl 7dl
5.5 34

Pinot gris «Domaine de la Printanière» 2022 AOC GE

43

Fendant «Domaine des Crêtes» VS

5.5 37

Petite Arvine «Domaine des Crêtes» VS

58

Muscat «Domaine des Crêtes» VS

49

Rouge

La Licorne «Dom. Bolle», Pinot Noir, AOC VD

5.5 35

Gamaret «Domaine de la Printanière», 2022 AOC GE

47

Servagnin, Morges grand cru, La Côte AOC VD

55

Harmonie Dezaley «Louis Bovard», 2021 3.5dl | 7dl

38 72

Assemblage Merlot-Syrah d'exception

Rosé

Oeil-de-Perdrix «Dom. de Montmollin» 2021 AOC NE

7.5 49

Bière La Nébuleuse & Cidre

3.3dl 5dl

Blonde «Zepp» 4.7% florale, rafraichissante, traditionnelle

5.5 7

Pale ale «Stirling» 5.3% agrume, houblonnée, tout-terrain

7.5

Blanche «Moonshine» 4.5% belge, notes d'orange et coriandre

8.5

IPA «Embuscade» 6.7% explosion aromatique

9.5

Session blonde IPA «Speakeasy» 4% agrumes, légère, chill

8.5

«Diversion» sans alcool, IPA tropicale et aromatique

6.5

Bière limonade

5.5 7.5

Cidre POK de Lionel à Colombier (VD) bouteille 3dl

7.5

Apéritifs, spiritueux

Apérol Spritz

13

Blanc-cassis

10

Hugo

12

Williamine | Abricotine Morand, 2cl

7

LUMENCELLO Limoncello maison, citrons non traités, 2cl

5

Whisky Bullet Bourbon, 2cl

9

Pastis, 4cl

7

Martini blanc, 4cl

6.5

Amaretto, 4cl

7

Tapas dès 16h:00

Houmous et son pain pita maison

14

Bruschetta et sa mozzarella di Bufala

16

Gaspacho et son pain à l'ail

14

La Planchette LE LUMEN

Viande séchée, lard sec, sélection de la Fromagerie Kampf, pickles maison, confiture maison et pain maison :-)

22

Terrine maison

accompagnée de pickles, moutarde gros grains, fleur de sel et poivre du moulin

18

LA CARTE

46



Pour les Loulous jusqu'à 10 ans
Tout comme pour les grands mais en petit !
Réduction de 40%* sur plats de saison et menu
*hors Entrecôte café de Paris