

# 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** 24  
À découvrir sur place

nos entrées de saison

**Tartare de saumon aux agrumes** petite ou grande 16 | 27  
Saumon, citrons vert et jaune, pamplemousse et un zeste de fraîcheur

**Salade LE LUMEN** petite ou grande 6 | 12   
Incontournable, salade garnie de légumes de saison, graines de tournesol torréfiées et sauce maison

**Salade LE LUMEN FETA** petite ou grande 9 | 15  
Incontournable, salade garnie de feta et de légumes de saison, graines de tournesol torréfiées et sauce maison

**Terrine maison** petite ou grande 11 | 18  
Accompagnée de pickles, moutarde gros grains, fleur de sel et poivre du moulin

Since 1930

**Entrecôte de boeuf au beurre Café de Paris**  
**«recette originale 1930»** 44 | 55  
**180gr. | 270gr.**

avec pommes allumettes maison, beurre café de paris, délicieuse salade en entrée (par personne)


Supplément beurre Café de Paris 8  
Légume de saison 8



suggestions de saison

**Asperges vertes** avec sa sauce hollandaise et jambon cru 29

**Roastbeef** avec pommes allumettes maison, bouquet de salade et sauce tartare 29

**Burger LE LUMEN**, buns de chez Jacot & Isabel à Lonay 26   
100% Boeuf, chutney d'aubergines, rucola, sauce mayonnaise au safran, accompagné de pommes allumettes

**Mozzarella di Bufala au mesclun**, melon charentais, jambon cru et vinaigrette balsamique 29



Desserts 100% maison

**Tarte Tatin** et boule de glace vanille 15  
Pommes cuites et caramélisées sur un biscuit maison avec une touche de beurre... LA véritable, servie chaude !

**Profiterole géante** Pâte à choux garnie d'une boule vanille, crème chantilly, nappé d'une sauce chocolat noir chaude 11

**Raisins à la lie ou au marc** sur sa boule de glace vanille 12  
**Café Glacé** glace café, café, chantilly 12

**Coupe Danemark** glace vanille, chocolat chaud, chantilly 12

**Coupe Ferrari** whisky, sorbet chocolat, poivre sélection 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 machiato (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

**Boule de glace ou sorbet**  
Vanille ou Chocolat ou Café ou Pistache 4  
Fraise ou Framboise ou Abricot ou Citron vert 4  
Supplément crème chantilly 1

NOUVEAU  
OUVERT  
SAMEDI SOIR

Ouverture	du restaurant	de la cuisine
Lundi	7:30-14:30	12-14
Mardi	7:30-14:30	12-14
Mercredi	7:30-14:30   17-22:30	12-14   19-22
Jeudi	7:30-14:30   17-22:30	12-14   19-22
Vendredi	7:30-14:30   17-22:30	12-14   19-22
Samedi	18-23	19-22
Dimanche	fermé	



Votre prochaine réservation



Rue des Alpes 62 | 1023 Crissier | 021 671 00 50 | info@lelumen.ch  
PRIX EN CHF TVA INCLUSE 2024.05.19 CARTE LE LUMEN BISTROT 47.2

Vins & more

**Blanc**  
Chasselas «La Montardière» 2022 AOC VD 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** 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  
«Diversión» sans alcool, IPA tropicale et aromatique 6.5


Bière limonade verre 2.7dl | 5dl 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 17h.00

**Houmous** et son pain rustique 14   
**La Planchette LE LUMEN** 22

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

**Terrine maison** 18   
accompagnée de pickles, moutarde gros grains, fleur de sel et poivre du moulin

LA CARTE

47



**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