
Les Mossettes

BIENVENUE

La buvette des Mossettes
est un lieu convivial, simple et décontracté.

Un vrai retour aux sources.

Nous proposons une restauration constituée de produits
locaux, sains, de saison mais surtout faits maison.

RÉSERVATION SUR INTERNET
ET POUR PLUS DE 6 PERS.
ENVOYEZ-NOUS UN MAIL
HELLO@LESMOSSETTES.CH
OU PAR TÉLÉPHONE
021 519 07 88

www.lesmossettes.ch | [@_lesmossettes_](https://www.instagram.com/_lesmossettes_)



SODAS ET MINÉRALES MAISON

Thé froid maison 30cl	4
Limonade maison 30cl	6
Sirop de Jeanine 30cl (sirop du moment)	4
Coca 30cl (nature ou zéro)	4
Jus de pomme artisanal 30cl - Olivier Ducraux	5
Jus abricot 30cl	4
Romanette citron 30cl	4
Rivella rouge 30cl	4
Schweppes tonic 30cl	4
Henniez 50cl (nature ou gazeuse)	5
Sanbitter 10cl	4

LES BIERES - 33CL

Nos bières viennent de chez nos copains de la Nébuleuse.
Brasserie artisanale basée à Lausanne.

Stirling Blonde	6
Moonshine Blanche	7
Embuscade IPA	7
La Diversion IPA sans alcool	7
Panaché	6

LE CIDRE

La famille Henny au Mont-sur-Lausanne

Cidre doré - 25cl	5
Cidre doré - 50cl	9

THE BARISTA CORNER

Notre café est un assemblage 100% Arabica du Brésil,
de Colombie et du Costa-Rica.

Il est torréfié à Baulmes (Vaud) par Raygil Cafés,
Artisan torréfacteur depuis 1964.

LES CAFÉS

Espresso - Café	3.5
Espresso Macchiato	3.7
Double Espresso	4.5
Renversé - Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Chocolat (froid ou chaud)	5

LES THÉS (Théière chf 4)

Thé noir
Infusion menthe
Thé vert
Infusion verveine



THE BARMAN SHOW

GINTO

Gin & tonic 12

MULE

Mossettes Mule | Gin, ginger beer, jus de citron, bitter 12

Moscow Mule | Vodka, ginger beer, jus de citron, bitter 12

LES COCKTAILS

Hugo | Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe 12
ATTENTION, C'EST LA SPÉCIALITÉ DE MICHMICH

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau gazeuse 12

ALCOOL

LES CLASSIQUES

Captain Morgan 8
Jack Daniel's 8
Smirnoff 8

APÉRITIF - DIGESTIF

Abricot 6
Kirsch 6
Williamine 6
Vieille prune 6
Ricard 6
Liqueur de sureau 6
Campari 6
Grappa 6
Amaretto 6
Limoncello 6

VINS

*PSSST: BRAVO À NOS VIGNERONS ET VIGNERONNES POUR LEUR MAGNIFIQUE PASSION

BLANCS

	1 dl	75cl
CHASSELAS		
« Les Curtis » - St-Légier, Jean-Marc Favez	5.5	36
« L'Élégant » - St-Saphorin, Delphine Morel	7.5	48
« Corsier » - Blonay, Martial Neyroud	6.5	43

SAUVIGNON BLANC

La Tour-de-Peilz, La Cave Montreux Riviera 52

CHARDONNAY - Chexbres, Constant & Sophie Jomini 55

ROUGES

GAMAY - « Vieille vigne », St-Légier, Jean-Marc Favez 6 39

GARANOIR - Montreux, La Cave Vevey-Montreux 52

PINOT NOIR - « Les Châbles », Blonay, Martial Neyroud 6.5 43

PRIMITIVO - Di Manduria, Les Pouilles, Italie 7.5 48

PINOT NOIR, GAMAY ET GAMARET 49
« Le Relais », Chardonne, Neyroud-Fonjallaz

PINOT NOIR - GAMAY - DIOLINOIR 52
« Le Divin », St-Saphorin, Delphine Morel

GAMARET - GARANOIR - DIOLINOIR - MERLOT 62
« L'Améthyste », Blonay, François Montet
Disponible en 50cl 44

ROSÉ

ROSE DE GAMAY - « Les Floris », Puidoux, Raymond Chappuis 5.5 36

MOUSSEUX

PROSECCO - Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie 6.5 43

A TABLE!

A MIDI - DE 11H30 À 14H
LE SOIR - DE 18H À 21H



Nos classiques, nos originaux et nos créations,
élaborés par Julia et Thibo.

LES PLANCHETTES A PARTAGER

PLANCHETTE MIXTE - 35

assortiment de charcuterie et de fromage de la région

PLANCHETTE VEGGIE - 29

houmous, légumes crus et cuits, pickles

DIPS - 12

dips du moment et focaccia

SALAIISON - 26

cochonaille du moment et pain croustillant



Et les enfants alors...

mini cornettes, jambon et fromage - 15

mini cornettes, oeuf et fromage - 15

Origines des viandes et autre : salaison, truite, pain (Suisse)
N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies
Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

PLATS

FONDUE ARTISANALE - 25

(Gruyère, Vacherin), pomme de terre grenaille, pain de chez Colay

OEUF COCOTTE - 29

oeufs de grand-maman, sauce morilles,
carpaccio de champignons, échalotes confites, mouillettes

SALADE LES MO7 - 25

une base de mesclun et fantaisies des chefs

SALADE VIKING - 27

mesclun + truite gravlax + idée du moment = voyage culinaire

RÖSTI - 28

rösti, tomme vaudoise, lard fumé, salade

RISOTTO - 27

risotto aux saveurs locales

TARTE SALÉE - 23

tarte du jour, salade

CERVELAS - 25

cervelas en salade (notre madeleine de Proust),
pomme de terre en robe des champs



DESSERTS

LA TARTE - 7

la tarte du jour

LE VERRE - 8

la verrine du jour

LA GLACE DE SEB - 4

n'hésitez pas à demander
les parfums à l'équipe

LE CLASSIQUE - 9

meringue, crème double,
fruits du moment, raisinée