


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
Nectar abricot 30cl	4
Romanette citron 30cl	4
Rivella rouge 30cl	4
Schweppes tonic 30cl	4
Henniez 50cl (nature ou gazeuse)	5
Henniez 100cl (nature ou gazeuse)	10
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 Cin & tonic	12
Mossettes Mule Cin, ginger beer, jus de citron, bitter	12
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron, bitter	12
Hugo Liqueur de sureau, prosecco, Schweppes, menthe ATTENTION, C'EST LA SPÉCIALITÉ DE MICHMICH	12
Aperitivo Spritz Aperitivo, prosecco, eau gazeuse	12



ALCOOL

APÉRITIF - DIGESTIF - 6

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



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

	l dl	75cl
BLANCS		
CHASSELAS		
« Les Curtis » - St-Légier, Jean-Marc Favez	5.5	36
« Corsier » - Blonay, Martial Neyroud	6.5	43
SAUVIGNON BLANC		52
La Tour-de-Peilz, La Cave Montreux Riviera		
CHARDONNAY - « La Fortezza » Toscane, Italie	7	46
ROUGES		
GAMAY - « Vielle vigne », St-Légier, Jean-Marc Favez	6	39
GARANOIR - Montreux, La Cave Montreux Riviera		52
PINOT NOIR - « Les Châbles », Blonay, Martial Neyroud	6.5	43
BARBERA D'ASTI - « Daprima », Piémont, Italie	7.5	49
GAMARET - GARANOIR - DIOLINOIR - MERLOT		62
« L'Améthyste », Blonay, François Montet		44
Disponible en 50cl		
ROSÉ		
ROSE DE GAMAY - « Les Floris », Puidoux, Raymond Chappuis	5.5	36
MOUSSEUX		
PROSECCO - Fazan, Extra Dry, DOC, Italie	6.5	43

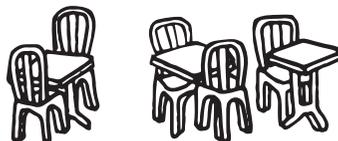
A TABLE!

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



Nos classiques, nos originaux et nos créations.
Carte élaborée par Julia.

LE COIN A PARTAGER



PLANCHETTE MIXTE - 31

assortiment de charcuterie et de fromage de la région

PLANCHETTE VEGGIE - 29

légumes, légumes et...houmous :)

BURRATA - 17

burrata et focaccia



Et les enfants alors...

mini cornettes, jambon et fromage - 15

mini cornettes, oeuf et fromage - 15

Origines des viandes et autre : salaison, 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 Golay
avec ail noir +3

SALADE DES MOSSETTES - 25

salade du moment

TARTINE & SOUPE - 24

souvenirs d'enfance
demandez à l'équipe

SUGGESTION

selon les envies de notre cheffe :)

QUICHE - 24

quiche du jour et salade



DESSERTS

LA TARTE - 7

la tarte 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