

MOT DE BIENVENUE

Chères Patientes,
Chers Patients,
Chers Visiteurs,

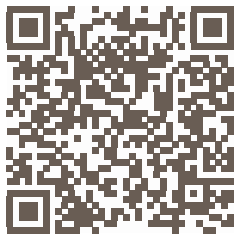
Notre chef Olivier Besnier et sa brigade vous proposent de faire une expérience gourmande au Grand Salon de la Clinique Cecil et de découvrir notre petite restauration ainsi que nos menus élaborés en partenariat avec le chef étoilé Carlo Crisci.

Le salon est un lieu d'exception. Empreint d'histoire, il propose d'entrevoir le patrimoine prestigieux de la ville de Lausanne, le temps d'un regard à travers ses vitraux datant de 1907. La vue splendide sur le lac Léman vous invite quant à elle à la détente. Au centre de Lausanne, le Grand Salon propose une cuisine savoureuse qui vous accompagne tout au long de la journée avec des plats composés de produits locaux et de choix. Vous vous laisserez tenter par la suggestion du jour inspirée par la saison, ou par nos desserts faits-maison.

L'équipe hôtelière souhaite accompagner au mieux votre séjour, respecter vos souhaits nutritionnels, et se tient à votre disposition pour vous guider dans vos choix. Nous vous souhaitons une belle expérience culinaire.

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 07h30 à 20h00
Week-end et jours fériés de 09h00 à 19h30



MOT DE BIENVENUE

Chères Patientes,
Chers Patients,
Chers Visiteurs,

Notre chef Damien Foliard et sa brigade vous proposent de vivre une expérience gourmande au Bar de la Clinique Bois-Cerf et de découvrir notre petite restauration ainsi que nos menus élaborés en partenariat avec le chef étoilé Carlo Crisci.

Le Bar de la Clinique Bois-Cerf vous invite à la détente. Situé au cœur de la clinique, il est entouré de baies vitrées avec vue sur les jardins et dispose d'une terrasse fleurie. Un environnement qui vous propose de vous évader tout en appréciant des mets de qualité et soucieux des régimes alimentaires de chacun. Le Bar propose une cuisine délicate avec des plats composés de produits locaux et de choix. Vous vous laisserez peut-être tenter par les suggestions du jour inspirées par la saison, ou par une pause gourmande en cours de journée.

L'équipe hôtelière souhaite accompagner au mieux votre séjour, respecter vos souhaits nutritionnels, et se tient à votre disposition pour vous guider dans vos choix. Nous vous souhaitons une belle expérience culinaire.

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 07h30 à 19h00

Week-end et jours fériés de 09h00 à 17h00



LES PETITS- DÉJEUNERS

(servis jusqu'à 10h30)

Continental	9.00
(boisson chaude, jus d'orange frais 2 dl, viennoiserie et ballon de pain, beurre, miel et confiture) ^L Ⓞ	
Hirslanden	14.00
(boisson chaude, jus d'orange frais 2 dl, viennoiserie et ballon de pain, beurre, miel et confiture, salade de fruits, verrine de bircher) ^L Ⓞ	

SUPLÉMENTS

Bircher muesli aux fruits ^L Ⓞ	6.00
Bircher muesli aux fruits ^L Ⓞ	1/2 portion 4.00
Salade de fruits	6.50
Yogourt – disponible sans sucre et sans lactose (nature, aromatisé, aux fruits)	2.00
Assiette de fromages ^L	10.00
Assiette de jambon	10.00
œufs brouillés	8.00
œuf à la coque	5.00
Omelette (nature, fines herbes, jambon, fromage ^L)	9.00

VIENNOISERIES

Croissant [Ⓞ]	1.70
Pain au lait ^L Ⓞ	1.70
Pain au sucre ^L Ⓞ	1.70
Pain au chocolat [Ⓞ]	3.00
Pain aux raisins [Ⓞ]	3.00
Croissant aux amandes [Ⓞ]	3.00
Salé au sucre ^L Ⓞ	3.00

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse

LES INCONTOURNABLES

(servis de 12h15 à 13h30)

Tartare de bœuf coupé au couteau, 150 gr. avec toasts, pommes frites et salade verte ☺	29.00
Salade César (poulet et lardons) ☺☺	19.00
Omelette, servie avec salade de mesclun (nature, fines herbes, jambon, fromage ☺)	12.00

LES PLANCHETTES

(servies de 11h30 à 14h00 et de 15h00 à 18h30)

Planchette paysanne (viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, lard sec)	18.00
Planchette fermière ☺ (viande séchée, jambon cuit, lard sec, tomme vaudoise, gruyère)	20.00

SUR LE POUCE

Nous vous proposons chaque jour une sélection de salades, poke bowls, sandwiches et tartes maison.

Nous vous invitons à consulter notre ardoise pour plus d'informations.

LES CLASSIQUES

(servis de 12h15 à 13h30)

ENTRÉES

Salade de mesclun	5.50
Salade de crudités	8.00
Saumon fumé grillé, crème de petits pois au wasabi, toasts ⑥	14.00
Feuilleté aux asperges et aux morilles ①⑥	15.00

PLATS

Suprême de poulet fermier	24.00
Escalope de veau grillée, 150 gr.	29.50
Cœur de filet de boeuf poêlé, 150 gr.	36.00
Sauces d'accompagnement : jus poivre vert / sauce Pinot Noir / morilles ①	
Pavé de cabillaud rôti	24.50
Dos de lieu jaune rôti	26.00
Sauces d'accompagnement : vierge de légumes / jus parfumé à la citronnelle	

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour
et servis avec : pommes purée ① / pommes grenaille /
pommes frites / tagliatelle ⑥ / riz

DESSERTS

Cocktail de fruits	6.50
Compote aux fruits frais du jour	6.00
Panna cotta, coulis de fruits ①	6.50
Tartelette aux pommes caramélisées ①⑥	6.50
Glaces et sorbets Kalan bio ① (selon sélection de saison)	la boule 3.90
Milk-shake (vanille, fraise, chocolat) ①	6.00

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

Ristretto, espresso, café, décaféiné	3.70
Double espresso	4.20
Renversé ☺	4.50
Cappuccino ☺	4.50
Thé Dammann frères (selon sélection)	4.00
Infusion Dammann frères (selon sélection)	4.00
Lait froid ou chaud ☺	3.00
Chocolat froid ou chaud ☺	4.00
Ovomaltine froide ou chaude ☺	4.00

Sur demande lait sans lactose, soja, amande

MINÉRALES

Eau minérale Henniez bleue / verte	33 cl	4.00
Perrier	33 cl	4.50
Coca-Cola / zero	33 cl	4.50
Limonade bio citron / orange	33 cl	4.50
Rivella rouge / bleu	33 cl	4.50
Jus de pomme	30 cl	4.50
Schweppes tonic / bitter lemon	20 cl	4.50
San Pellegrino bitter	10 cl	4.50
Thé froid gingembre	33 cl	4.50
Thé froid menthe	33 cl	4.50
Thé froid myrtille	33 cl	4.50
Sirop Monin (servi avec Henniez bleue ou verte)	30 cl	5.00
Sirop enfant	30 cl	gratuit

JUS DE FRUITS ET NECTAR

Jus d'orange frais	30 cl	5.00
Nectar Granini	20 cl	4.50
Jus opaline	25 cl	5.50

BOISSONS ALCOOLISÉES

CRUS AU VERRE

1 dl

BLANCS

La Colombe Domaine La Colombe, R. Paccot, AOC, La Côte	6.00
Sauvignon Blanc Aagne, AOC, Schaffhouse	7.00

ROSÉ

Pinot Noir, Œil-de-Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel	6.00
--	------

ROUGES

Pinot Noir Domaine La Colombe, R. Paccot, AOC, La Côte	7.00
Blend 1, vin de chasse Domaine Dussex, Valais	8.00

CHAMPAGNE

Drappier Brut	10 cl	12.50
---------------	-------	-------

VINS EFFERVESCENTS SANS ALCOOL

French Bloom, Le Blanc	10 cl	5.00
French Bloom, Le Rosé	10 cl	5.50

VINS ET CHAMPAGNE

BLANCS

La Colombe Domaine La Colombe, R. Paccot, AOC, La Côte	75 cl	34.00
Sauvignon Blanc Aagne, AOC, Schaffhouse	75 cl	39.00
Fleurettes de Grandvaux aux 4 Plants Domaine Croix Duplex, Maude Vogel, AOC, Lavaux	75 cl	43.00
Chenin Blanc les Terres Turones D. & Ph. Ivancic, AOC, Montlouis sur Loire	75 cl	36.00

ROSÉS

Pinot Noir, Œil-de-Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel	75 cl	33.00
M-G, Grande cuvée Maison Gutowski, AOC, Côtes de Provence	75 cl	37.00

ROUGES

Pinot Noir Domaine La Colombe, R. Paccot, AOC, La Côte	75 cl	39.00
Blend 1, vin de chasse Domaine Dussex, Valais	75 cl	44.00
Les Romaines, assemblage Les Frères Dutruy, AOC, La Côte	75 cl	44.00
Saint-Joseph Les Granilites M. Chapoutier, AOP, Saint-Joseph	75 cl	56.00

CHAMPAGNE

Drappier Brut	37.5 cl	48.00
Drappier Brut	75 cl	69.00

VINS EFFERVESCENTS SANS ALCOOL

French Bloom, Le Blanc	75 cl	30.00
French Bloom, Le Rosé	75 cl	31.00

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse

BIÈRES ET SPIRITUEUX

BIÈRES

Cardinal	25 cl	5.00
Dr Gab's Swaf (blonde)	33 cl	7.00
Dr Gab's Houleuse (blanche)	33 cl	7.00
Dr Gab's Pepite (Pale Ale)	33 cl	7.00
Bière sans alcool (Feldschlösschen)	33 cl	4.70

APÉRITIFS

Campari (23 %)	4 cl	8.00
Ricard (45 %)	4 cl	8.00

SPIRITUEUX

Gin Beefeater (47 %)	4 cl	13.00
Vodka Absolut (40 %)	4 cl	13.00
Whisky Chivas Regal - 12 ans (40 %)	4 cl	19.00

INFORMATIONS

PROVENANCE

Poisson

- Pacifique,
Centre Ouest : thon blanc, crabe, thon
- Atlantique
Centre Est : poulpe
- Atlantique
Nord Ouest : st-jacques, homard
- Atlantique
Nord Est : lisette, rascasse, cabillaud, sandre, lieu-jaune, raie,
lotte, sébaste, merlan, maqueraux
- Suisse : filet de truite, féra, perche
- France : rouget barbet, bar, filet de truite, dorade, maigre,
omble de cévennes, sardine, fruits de mer
- Ecosse : saumon
- Vietnam : crevettes
- Canada : féra
- Islande : omble chevalier

Viande

- Suisse : bœuf, veau, agneau, porc
- Irlande : agneau

Volaille

- Suisse : poulet, coquelet, dinde
- France : poulet, canette, canard, caille, pintade, dinde
- Hongrie : lapin

Allergies / Aversions

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les mets avec lactose et avec gluten sont signalés par les symboles suivants:

Ⓛ = avec lactose

Ⓞ = avec gluten

ⓁⓄ = avec lactose et gluten