CAFÉ DU LOUP

BON CHAUD !

Le grain de CAFÉ

Café / Expresso / Ristretto		3.50
Décaféiné bio		3.80
Cortado (au lait condensé)		4.-
Renversé / Capuccino / Allongé		4.50
Café froid (avec ou sans lait)	3dl	4.50
Double expresso		5.00
Latte machiatto / Flat white		5.20

La feuille de THÉ

Thé noir Earl Grey (bergamote)	3.80
Chaï noir indien aux épices masala	
Thé vert Sencha	
Thé vert à la menthe	
Verveine	
Fleurs de camomille	
Thé de menthe	
Rooibos aux fruits rouges	

La fève de CACAO

Chocolat chaud / froid	3dl	3.90	
Chocolat de Marta « artisanal »	3dl	5.20	
Chocolat de Marta « à l'ancienne »		2dl	5.80
Choco mini enfants		1.5dl	2.50

Supp. Lait végétal	+0.50cts
Supp. Chantilly	+1.-

Saveurs ÉPICÉES

Hot Ginger (miel, citron, menthe)		5.50
Matcha Latte, chaud ou froid	3dl	5.20
Chaï Latte, chaud ou froid	3dl	4.90

Supplément rhum	+2.-

CAFE DU LOUP

SUPER FRAIS !

À la BOUTEILLE

Super Cola Bio / Zéro	33cl	4.80
Limonade Pamplemousse Bio	33cl	4.80
Vivi Maté	33cl	4.80
Kombucha thé vert menthe poivrée	33cl	5.20
Nectar d'Abrictot Iris	25cl	4.80
Nectare de Poire Williams Iris	25cl	4.80
Jus de Tomates Iris	25cl	4.80
Chinotto San Pellegrino	20cl	4.60

Au VERRE

	3dl / 5dl
Eau gazeuse	3.- / 4.-
Jus de Pommes artisanal	3.60 / 5.20
Romanette citron / Coca Cola	3.- / 4.50
Schweppes tonic	3.50 / 5.-
Jus d'orange Ramseier	3.50 / 5.-
Sirop Morand mini 1,5dl	1,50 / 3.- / 4.50

Supp. Eau gazeuse +1.-

Fait MAISON

	2dl / 3dl / 5dl
LemonTelly, limo citron gingembre	4.20 / 5.80
Thé froid maison	3.80 / 5.20
Jus de Bissap (hibiscus), menthe	3.80 / 5.20
Limonade aux fleurs de sureau	4.20 / 5.80
Matcha froid miel citron	4.90
Milk Shake parfums divers	6.50
Jus d'orange frais pressé	4.90 / 6.50

Les GLACES et coupes

Glaces et sorbets artisanaux	4.50
2 boules	7.50
Coupe Danemark « Marta » artisanale	8.50
Affogato, vanille-expresso-chantilly	8.50
Milk shake, parfum à choix	6.50

Supp. Chantilly ou confettis	+1.-
Supp. Amaretto	+2.-

CAFÉ DU LOUP

TROP BON !

SALÉ

Croque Monsieur, petite salade	11.50
Croque Monsieur seul	7.50
Proposition du moment	13.- à 15.-
Quiche du moment, salade	12.-
Quiche seule	8.50
Petite salade	5.-

Sur le POUCE

Croissant	1.90
Pain au chocolat	2.90
Pâté d'Étagnières	4.80
Croissant au jambon	4.50

SUCRÉ

Gâteau aux fruits du moment	5.20
Brownie aux noix	4.50
Cake citron sans gluten	4.50
Dessert du moment	

Pour l'APÉRO

Petite planchette du moment	11.-
Hoummous / fromages / saucisson, …	
La grande planchette mixte	24.-
Chips	4.50

Tous nos mets sont confectionnés avec amour ☺
Les pains, pâtés et viennoiseries proviennent de la boulangerie artisanale Lhéritier à Romanel
Les glaces de chez l'Artisan Glacier à Lutry
Le café Xalala est éthique et torréfié par un passionné en Valais
Les thés viennent de chez Saveur Pimenthé à la Madeleine

CAFE DU LOUP

ETOURDISSANT !

PRESSION de la région 2 dl / 2.5dl / 5dl

Blonde, Boxer Old Spéciale	mini 3.80	4.50	8.50
Blanche, Brasserie du Jorat		5.50	10.-
IPA, L'Embuscade, La Nébuleuse		6.-	11.-
Supplément Picon, gingembre		+1.-	

VIGNOBLES vaudois 1dl/ 5dl/ 7.5dl

Chasselas Dutruy, Petit Truet, La Côte		4.50	32.-
Pinot Gris Dutruy, Petit Truet, La Côte		6.50	46.-
Rosé de Gamay La Rosière, Petit Truet		4.50	20.-	32.-
Gamay Dutruy, Petit Truet, La Côte		21.-	
P'Tit Tanique, assemblage, Dutruy, La Côte		5.50	39.-
Expressis, assemblage, Cruchon, Échichens		35.-	
Pinot Noir, Le Satyre, Noémie Graff, La Côte		6.50	32.-

Bières ARTISANALES, cidre 33cl

BFM Djéronimo White IPA	5.3%	8.50
BFM La Brouette Ale ambrée au thé vert	5%	8.50
BFM La Saison Bière acidulée	6%	9.50
BFM La Torpille Forte brune aux épices	7.5%	8.50
Cidre BFM Saïdah	6.9%	8.50
Placebo Bière sans alcool, Dr Gab's		7.20
Punk IPA Bière sans gluten, BrewDog		8.-

CAFE DU LOUP

FESTIF !

COCKTAILS maison

Le Big Lebowski 12.-
Stim's, liqueur de gingembre, citron, ginger beer

"Déjà-Vu" Tonic 9.50
Citrus, gingembre, Schweppes

Malfy Tonic 10.50
Gin à l'orange sanguine, Schweppes

Giselle Spritz 10.50
Liqueur de coin, citron vert, gingembre, prosecco

Pink Spritz 11.-
Rhum framboise-pamplemousse, prosecco

Liquid Magic 9.50
Gin, jus de citron, sucre, poivre

Cocktails SANS alcool

Le Fight Club 8.50
Pomme, limonade, sirop de fraise, gingembre

« La Boum 2 » 7.50
Jus d'orange, limonade, grenadine

Mix DRINKS classiques

Spritz Apérol	9.50
Hugo Spritz (sureau)	9.50
Caïpirinha	12.-
Amaretto Sour	12.-
Margarita	12.-
Espresso Martini	12.-
Gin Tonic (Gordon)	8.50
Gin Tonic (Tanqueray)	9.50
Mojito	13.-
London Mule	13.-

CAFE DU LOUP

AVANT / APRES

APÉRITIFS

Prosecco		1dl	6.50
Diablerets bitter	18% Vol.	4cl	5.50
Kir (cassis, framboise)			6.50
Kir Royal			7.50
Martini blanc	15% Vol.	4cl	4.50
Pastis Ricard	45% Vol.	2cl	4.-
Pastis Ricard double	45% Vol.	4cl	7.50
Lillet blanc	17% Vol.	1dl	6.50
Suze	20% Vol.	4cl	5.50
Campari	23% Vol.	4cl	5.50

DIGESTIFS

Limoncello	4cl		5.50
Prune, Mirabelle	2cl	43% Vol.	6.50
Marc doré du Valais	2cl	40% Vol.	7.-
Abricotine, Williamine	2cl	43% Vol.	7.-
Vieille Prune	2cl	41% Vol.	9.-
Amaretto Disarono	2cl	28% Vol.	6.-
Grappa di Barolo Sibona	2cl	40% Vol.	7.-
Grappa di Dolcetto Sibona	2cl	40% Vol.	8.-
Tallisker single malt 10 ans	4cl	45.8% Vol.	10.-
Oban single malt 14 ans	4cl	43% Vol.	14.-
Rhum Pampero	4cl	40% Vol.	9.-
Rhum Don Papa	4cl	40% Vol.	12.-
Jägermeister	4cl	35% Vol	8.

Le Buffet BRUNCH !

Tous les dimanches 10h -14h

Un magnifique buffet à volonté vous attend pour le prix sympa de 29.-/pp.

Réservez dès maintenant sur contact@cafeduloup.ch ou directement au bar !