

TOM CAFÉ

**Le plat du jour
servi avec une salade verte**
Dish of the day served with green salad
CHF 19.50

**Le plat du jour
servi avec une salade mêlée**
Dish of the day served with mixed salad
CHF 18.-

Brunch du week-end
Weekend brunch
CHF 39.-

LET'S GO TO RIO!

Du 10 février au 25 septembre 2016, Le Musée Olympique s'habille aux couleurs de Rio. A cette occasion, découvrez notre programme gratuit et laissez-vous séduire par des plats brésiliens, revisités par notre Chef.
From 10 February to 25 September 2016, The Olympic Museum will be full of the flavours of Rio.
Take full advantage of our free programme, and try out some Brazilian dishes revisited by our Chef.

Maracaña

Salade de coxinhas de galinha (croquette de poulet) CHF 13.- CHF 22.-
Coxinhas de galinha (chicken drumstick) salad

Copacabana

Moqueca de filet de loup (poivrons, tomates, lait de coco et coriandre) CHF 32.-
Moqueca with sea bass (peppers, tomatoes, coconut milk and coriander)

Deodoro

Xinxim de galinha (poulet épicé aux crevettes, cacahuètes, noix de cajou et coriandre) CHF 29.-
Xinxim de galinha (spicy chicken with prawns, peanuts, cashew nuts and coriander)

« Rio lait », fruits frais et sorbet mangue CHF 10.-
« Rio lait », fresh fruits and mango sorbet

Plats servis jusqu'à 14h30 / Dishes served until 2.30 p.m.
TVA & service inclus / VAT and services included
(Nous acceptons les Euros – We accept Euros)

Shortcut

Club sandwich

Avec poulet, œuf, crudités, servi avec frites rustiques
With chicken, egg, crudities, served with rustic fries

CHF 25.-

Wraps du jour

Servis avec petite salade mêlée
Today's wraps served with a small mixed salad

CHF 13.-

Starting Blocks

Bouquet de salade verte et graines santé torréfiées

Salade saupoudrée d'oléagineux
Green salad and healthy roasted grains: Salad sprinkled with oil seeds

CHF 7.-

Salade mêlée de crudités

Mélange de salades, carottes, céleri, tomates cerise
Mixture of salad, carrot, celery and cherry tomatoes

CHF 10.-

TOM salade

Poulet grillé, mélange de salades, tomates cerise, champignons de Paris, œuf dur, jambon cru croustillant, tuile de parmesan
Grilled chicken, mixed salad, cherry tomatoes, mushrooms of Paris, boiled egg, crispy cured ham and parmesan shavings

CHF 14.-

CHF 24.-

Gaspacho andalou et tartare de légumes

Soupe rafraîchissante aux tomates, concombres et poivrons
Refreshing soup with tomatoes, cucumbers and peppers

CHF 13.-

Olympic cities tour

Paris

Salade estivale façon niçoise
(Salade, thon, œuf dur, poivrons, concombre, haricots verts, tomates, anchois, olives)
Niçoise-style summer salad
(lettuce, tuna, boiled egg, peppers, cucumber, green beans, tomato, anchovies, olives)

CHF 23.-

Rome

Melon à l'italienne (melon, mozzarella di buffala et jambon cru de Parme)
Melon Italian style (melon, mozzarella di buffala and Parma ham)

CHF 24.-

Athènes

Salade de fêta et légumes du soleil grillés
Salad of feta and grilled sun-kissed vegetables

CHF 14.-

CHF 23.-

Pékin

Wok de crevettes sauvages sauce aigre-doux et légumes croquants, riz parfumé
Wok of sweet and sour wild shrimp and crispy vegetables, aromatic rice

CHF 29.-

For long-distance races

Entraînement en perspective ! | Training in view!

Triathlon

CHF 28.-

Tagliatelle au saumon fumé et rucola
Smoked salmon tagliatelle and rocket leaves

Duathlon

CHF 26.-

Risotto aux chanterelles
Chanterelle risotto

Couscous vegan des Marathonien

CHF 26.-

Semoule de blé, légumes couscous, pois chiches, raisins secs, amandes grillées et coriandre
Marathon-runners' vegan couscous
Bulgur wheat, couscous vegetables, chickpeas, raisins, grilled almonds and coriander

Le burger végétarien

CHF 24.-

Steak à base de légumes, tomates, pesto, oignons caramélisés, rucola, fromage, servi avec légumes sautés du moment
Vegetable burger, tomatoes, pesto, caramelised onion, rocket leaves and cheese, served with sautéed seasonal vegetables

Fish style

Poissons | Fish

Saut à la perche

CHF 36.-

Filets de perche meunière, servis avec une salade verte, frites et sauce tartare
Fillets of perch meunière served with salad, french fries and tartar sauce

Nage libre

CHF 34.-

Filet de thon juste snacké, caponata d'aubergines et pommes gaufrettes
Tuna fillet snacked, caponata of eggplant and potatoes wafers

No li-meats

Viandes | Meat

Entrecôte de bœuf grillée 200g, sauce chimichurri

CHF 35.-

Servie avec des légumes grillés et frites de patate douce
Grilled entrecote of beef served on grilled vegetables and sweet potato fries

Tartare de bœuf classique 160g

CHF 36.-

Cornichons, câpres, oignons, persil, servi avec frites et bouquet de salade verte
Classic beef tartar raw
Gherkins, capers, onions and parsley served with French fries and green salad

TOM burger

CHF 26.-

Bœuf, fromage, pesto, bacon et oignons caramélisés, rucola servi avec frites
Beef, cheese, pesto, bacon and caramelised onion, rucola served with French fries

Origines des viandes : Bœuf - Suisse/Volaille - Suisse et France
Meat source: Beef – Switzerland/Poultry – Switzerland and France



Desserts

Tiramisu au Nutella Tiramisu with Nutella	CHF 11.-
Carpaccio d'ananas et sorbet coco Pineapple carpaccio and coconut sorbet	CHF 11.-
« Rio lait », fruit frais et sorbet mangue « Rio lait », fresh fruits and mango sorbet	CHF 10.-
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	CHF 9.-
Café gourmand Gourmet coffee	CHF 12.-
Dessert du jour Dessert of the day	CHF 10.-
Glaces Ice creams Vanille, citron, cappuccino, mangue, chocolat, coco, amaretto, caramel, fraise, pistache, cannelle, cerise, bulgare vanilla, lemon, cappuccino, mango, chocolate, coconut, amaretto, caramel, strawberry, pistachio, cinnamon, cherry, bulgarian	CHF 3.60
Turin Glace cappuccino, sauce café et chantilly Cappuccino ice cream, coffee sauce and whipped cream	CHF 11.-
Albertville Glace caramel, sauce caramel et chantilly Caramel ice cream, caramel sauce and whipped cream	CHF 11.-
Sotchi Sorbet citron et vodka Lemon sorbet and vodka	CHF 12.-
Chamonix Glace vanille, chocolat chaud et chantilly Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream	CHF 12.-

+ chantilly | extra whipped cream CHF 1.-

+ sauce chocolat | chocolate sauce CHF 2.-

Olympic hopefuls

Jusqu'à 12 ans | Up to age 12

« Médaille d'or »

Steak haché, petits légumes, frites,
glace, sirop ou thé froid

"Gold medal": minced beef, baby vegetables, french fries,
ice cream, cordial or ice tea

CHF 15.-

« Médaille d'argent »

Nuggets de poulet, petits légumes, frites,
glace, sirop ou thé froid

"Silver medal": Chicken nuggets, baby vegetables, french fries,
ice cream, cordial or ice tea

CHF 14.-

« Médaille de bronze »

Tagliatelles à la tomate,
glace, sirop ou thé froid

"Bronze medal": Tagliatelle with tomato sauce,
ice cream, cordial or ice tea

CHF 12.-

Weekend Brunch

À discrétion | Buffet

Jus d'orange et jus d'ananas

orange juice, pineapple juice

Mini-viennoiseries

Pâtisseries

Yogourts, céréales

Pain, beurre, confiture

Pancakes et sirop d'érable

Salade de fruits frais

Mini pastries, Yoghurts, Cereals, Bread, Butter, Jam,
Pancakes and maple syrup, Fresh fruit salad

Potage de saison

Le met chaud du jour

Saucisses rôties

Bacon grillé

Oeufs brouillés

Légumes de saison

Pommes rôties ou gratin de pommes de terre

Plateau de fromage

Charcuteries diverses

Salades composées

Seasonal soup, Hot dish of the day

Sausages, Grilled bacon

Scrambled egg, Seasonal vegetables

Roasted potato or potato gratin

Selection of cheeses, Selection of cold cuts

Mixed salad

Par personne/Per person

CHF 37.-

En-dessous de 12 ans/Children under 12

CHF 2.- par année/per year old

Café, thé, chocolat

Coffee, tea, hot chocolate

CHF 4.10

Boissons

Drinks

Minérales et Jus de fruits

Mineral waters and soft drinks

Valsler plate ou gazeuse	50 cl	CHF 5.30
Henniez verte	50 cl	CHF 5.30
Henniez bleue	50 cl	CHF 5.30
Thé froid	33 cl	CHF 4.20
citron ou pêche		
Sprite	33 cl	CHF 4.90
Coca-cola, ou zéro	33 cl	CHF 4.90
Fanta orange	33 cl	CHF 4.90
Rivella bleu	33 cl	CHF 4.90
Jus de pomme	33 cl	CHF 4.90
Jus d'orange Granini	20 cl	CHF 4.90
Jus de tomate Granini	20 cl	CHF 4.90
Nectar de poire	20 cl	CHF 4.90
Nectar de pêche	20 cl	CHF 4.90
Sirop	30 cl	CHF 2.00
Jus d'ananas	20 cl	CHF 3.50
Chocolat froid	30 cl	CHF 4.00

Boissons chaudes

Hot drinks

Café, Espresso, Ristretto (Nespresso)	CHF 4.10
Café décaféiné	CHF 4.10
Cappuccino, Renversé	CHF 4.20
Café ou chocolat viennois	CHF 5.10
Thé ou Infusion	CHF 4.10
Caotina ou ovomaltine	CHF 4.20
Latté	CHF 4.60

Bières

Beers

Feldschlössen pression Suisse	25 cl	CHF 4.40
Carlsberg pression	50 cl	CHF 8.00
Danois	25 cl	CHF 4.50
Hoegaarden	40 cl	CHF 8.20
Feldschlössen (sans alcool)	33 cl	CHF 5.30
Panaché / Monaco	33 cl	CHF 4.80
	25 cl	CHF 4.30

Apéritifs

Martini 16% blanc et rouge	4 cl	CHF 4.60
Campari 23%	4 cl	CHF 4.60
Suze 20%	4 cl	CHF 4.70
Ricard 45%	4 cl	CHF 4.40
Porto 20% blanc et rouge	5 cl	CHF 4.60

Sans alcool

Non-Alcoholic

Bitter San Pellegrino rouge	1 dl	CHF 4.80
-----------------------------	------	----------

Whiskies et cognacs

J&B 40%	4 cl	CHF 10.00
Chivas regal 40%	4 cl	CHF 13.00
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl	CHF 11.00

Eaux de vie et spiritueux

Spirits

Abricotine, Williamine 43%	2 cl	CHF 7.50
Grappa 50%	2 cl	CHF 7.50
Gin 40%	4 cl	CHF 9.00
Vodka Smirnoff 40%	4 cl	CHF 9.00
Bacardi 40%	4 cl	CHF 9.00
Limoncello	4 cl	CHF 7.50
Accompagnement pour alcool		CHF 2.00

Champagne

Champagne Deutz Brut (Cuvée classique)	75 cl	CHF 115.00
Champagne Deutz Brut (Cuvée classique)	37.5cl	CHF 60.00
Proseco Supérieur D.O.C.G Toffoli	75cl	CHF 55.00

Carte des boissons : TVA ET SERVICE INCLUS 8%

Drinks list: VAT AND SERVICED INCLUDED 8%



Wine

Vin blanc suisse

Swiss white wine

37,5 cl 75 cl

2014 Cure d'Attalens CHF 28.- 44.-
Grand cru Chardonne AOC Lavaux

2014 Château de Chatagneréaz CHF — 38.-
Premier cru Mont-sur-Rolle AOC La Côte

2014 La Licorne Blanche CHF — 43.-
Assemblage AOC Vaud (chardonnay,
pinot blanc, pinot gris, doral, chasselas)

2014 Johannisberg CHF — 43.-
Réserve des Administrateurs, Valais AOC

2014 Château de Vufflens CHF — 34.-
AOC la Côte (chasselas)

Vin blanc français

French white wine

75 cl

2013 Les Salices CHF 39.-
Vin de Pays d'Oc (viognier)

2014 Château Sainte Marie CHF 42.-
Entre-deux-Mers AOC

Vin rosé

Rosé wine

Verre 75 cl

2014 Château de Vufflens CHF 5.40 39.-
CÉil de perdrix
Grand cru Luins AOC La Côte

2014 Côtes de Provence AOP CHF 36.-
Coste Brulade

Vin blanc au verre

White wine by the glass

Verre 75 cl

2014 Château de Vufflens CHF 5.10 34.-
AOC de la Côte (chasselas)

Demander notre proposition CHF 5.20
du moment

Chardonnay Brésil 2013 CHF 6.- 43.-

Vin rouge suisse

Swiss red wine

75 cl

2014 Réserve des Minodins CHF 37.-
Pinot Noir AOC Vaud

2014 La Licorne CHF 39.-
Pinot Noir AOC Vaud

2012 Les Dioscures CHF 48.-
AOC Vaud (gamaret, garanoir)

2013 Syrah fût de chêne CHF 53.-
Réserve des Administrateurs
Valais AOC

2014 Assemblage vaudois CHF 36.-
AOC Vaud
(pinot noir, gamaret, garanoir, gamay)

Vin rouge français

French red wine

75 cl

2012 Château Réaut CHF 48.-
Côtes de Bordeaux

2013 Vacqueyras Grangelière, CHF 50.-
P. Amadieu
Vacqueyras AC

2012 « Si mon père savait » CHF 42.-
Côtes du Roussillon AC

Vin rouge au verre

Red wine by the glass

Verre 75 cl

2014 Assemblage vaudois CHF 5.10 36.-
AOC Vaud (pinot noir, gamaret, garanoir,
gamay)

Demander notre proposition CHF 5.20
du moment

Cabernet Sauvignon CHF 6.- 44.-
Brésil 2012

