

TOM CAFÉ

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

**Le plat « sans viande »
servi avec une salade mêlée**
Vegetarian dish served with mixed salad
CHF 18.-

Brunch du week-end
Weekend brunch
CHF 39.-

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

Shortcut

Bruschetta CHF 17.-
Aux champignons des bois
With wild mushrooms

Wraps du jour CHF 13.-
Servis avec petite salade mêlée
Today's wraps served with a small mixed salad

Starting Blocks

Bouquet de salade verte et graines santé torréfiées CHF 7.-
Salade saupoudrée d'oléagineux
Green salad and healthy roasted grains: Salad sprinkled with oil seeds

Salade mêlée de crudités CHF 10.-
Mélange de salades, carottes, céleri, tomates cerise
Mixture of salad, carrot, celery and cherry tomatoes

TOM salade CHF 14.- CHF 24.-
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

Crème de courge CHF 10.-
Servie avec brisures de marrons
Cream of pumpkin soup with chestnut pieces

Olympic cities tour

Grenoble CHF 14.- CHF 22.-
Salade de chèvre chaud, raisin frais et cerneaux de noix
Goat's cheese salad, fresh grapes and walnuts

Rome CHF 15.- CHF 23.-
Roulade de jambon de Parme et fromage frais, servie avec roquette et figues fraîches
Parma ham and fromage frais roulade, rocket and fresh figs

Athènes CHF 28.-
Crevettes sauvages sautées à l'ouzo et kritharaki à l'encre de seiche
Wild shrimps sautéed in ouzo and orzo with squid ink

Vancouver CHF 29.-
Civet de chevreuil à l'ancienne aux canneberges, tagliatelle
Venison stew with cranberries and tagliatelle

Nagano CHF 32.-
Gyudon : fines tranches de filet de bœuf pochées dans un bouillon au soja, fondue d'oignons et riz
Gyudon : fines slices of beef fillet poached in a soy broth, onion fondue and rice

Saint-Moritz CHF 35.-
Emincé de veau aux champignons, roesti
Sliced veal Zurich-style with mushrooms, rosti

For long-distance races

Entraînement en perspective ! | Training in view!

Triathlon CHF 27.-

Tagliatelle à la carbonara

Tagliatelle carbonara

Duathlon CHF 25.-

Risotto au pesto, tomates confites et tuiles au parmesan

Pesto risotto, confit tomatoes and parmesan wafers

Couscous vegan des Marathonien(ne)s 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, laitue, fromage, servi avec légumes sautés du moment

Vegetable burger, tomatoes, pesto, caramelized onion, lettuce, 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 35.-

Noix de Saint-Jacques snackées et risotto safrané aux petits légumes

Snacked scallops with saffron risotto and vegetables

No li-meats

Viandes | Meat

Entrecôte de bœuf grillée, façon tagliata 200g CHF 35.-

Servie avec champignons sautés et pommes de terre rôties

Grilled entrecote of beef, served with sautéed mushrooms and potatoes

Tartare de bœuf classique 160g CHF 34.-

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.-

Viande de bœuf, fromage, pesto, bacon et oignons caramélisés, servi avec frites

Beef, cheese, pesto, bacon and caramelized onion, served with French fries

Origines des viandes : bœuf - Suisse / volaille - Suisse et France / veau - Suisse / chevreuil - Europe

Meat source: Beef – Switzerland / poultry – Switzerland and France / veal – Switzerland / venison - Europe

Tartelette Tatin, glace vanille Apple tartlet, vanilla ice cream	CHF 11.-
Verrine chocolat / banane Chocolate/banana dessert	CHF 10.-
Meringue à la crème de marron Meringue with chestnut cream	CHF 10.-
Salade de clémentines à l'orientale Oriental clementine salad	CHF 10.-
Café gourmand Gourmet coffee	CHF 12.-
Dessert du jour Dessert of the day	CHF 9.-
Glaces Ice creams Vanille, citron, cappuccino, mangue, chocolat, coco, amaretto, caramel, fraise, pistache, cannelle, poire, bulgare vanilla, lemon, cappuccino, mango, chocolate, coconut, amaretto, caramel, strawberry, pistachio, cinnamon, pear, 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 »

Tagliatelle 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
Sélection de desserts

Mini pastries, yoghurts, cereals, bread, butter, jam,
Pancakes and maple syrup, fresh fruit salad, selection of desserts

Potage de saison
Les mets chauds du jour
Saucisses rôties
Bacon grillé
Oeufs brouillés
Légumes de saison
Pommes rôties ou gratin de pommes de terre
Plateau de fromages
Charcuteries diverses
Salades composées

Seasonal soup, hot dishes 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 39.-

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

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%



Wines

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.-
Œil de perdrix
Grand cru Luins AOC La Côte

2014 Côtes de Provence AOP CHF 5.40 36.-
Coste Brulade

Vin blanc au verre

White wine by the glass

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

Demander notre proposition CHF 5.20
du moment

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 Rousillon AC

Vin rouge au verre

Red wine by the glass

2014 Assemblage vaudois 34.- CHF 5.10
AOC Vaud (pinot noir, gamaret, garanoir, gamay)

Demander notre proposition CHF 5.20
du moment