

TOM CAFÉ

Le plat du jour
servi avec une salade verte

CHF 19.50

Le plat du jour « sans viande »
servi avec une salade mêlée

CHF 18.-

Le dessert du jour

CHF 9.-

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)

**En reconnaissance du soutien de VISA pour les Jeux Olympiques,
nous préférons les cartes Visa.**

In recognition of Visa's sponsorship, we prefer Visa cards

THE OLYMPIC MUSEUM

Shortcut

Club sandwich

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

CHF 25.-

Wraps du jour

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

CHF 14.-

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)
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.-

Mexico

Entrecôte de bœuf à la plancha avec guacamole, oignons nouveaux, tomate et coriandre servie avec frites de patates douces
Grilled beef entrecôte with guacamole, baby onions, tomato, coriander served with sweat potatoes fries

CHF 35.-

Pékin

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

CHF 29.-

Barcelone

Plancha de filet de loup au piment doux d'Espagne, légumes grillés, pommes de terre nouvelles
Plancha of sea bass with sweet pepper from Spain, kissed vegetables and new potatoes

CHF 32.-

For long-distance races

Entraînement en perspective ! | *Training in view!*

Triathlon

CHF 28.-

Tagliatelle al dente au saumon fumé et rucola

Smoked salmon tagliatelle and rocket leaves

Duathlon

CHF 26.-

Risotto aux chanterelles

Chanterelle risotto

Couscous vegan des Marathonien

CHF 27.-

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, roquette, fromage, servi avec légumes sautés du moment

Vegetable burger, tomatoes, pesto, caramelized onion, rocket salad, 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 green salad, French fries and tartar sauce

Nage libre

CHF 34.-

Filet de thon juste snacké en vierge de légumes, fine mousseline d'artichauts et quinoa

Lightly seared tuna fillet with vegetables, fine artichoke mousseline and quinoa

No li-meats

Viandes | *Meat*

Tartare de bœuf classique 160g

CHF 34.-

Cornichons, câpres, oignon, 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

Saltimbocca

CHF 29.-

De poulet avec jambon cru et sauge servi avec un risotto au pesto

Chicken with raw ham and sage served with a pesto risotto

Origines des viandes : Bœuf : Suisse/Volaille : Suisse et France

Meat source: Beef – Switzerland/Poultry – Switzerland and France

Origines des poissons : Crevettes – Vietnam / loup – Grèce / Perches – Pologne et Estonie

Provenance of sea food: Shrimps – Vietnam / sea bass – Greece / Perch – Poland and Estonia

Financier huile d'olive / romarin aux abricots et glace bulgare CHF 11.-
Financial olive oil / rosemary with apricots, bulgarian ice cream

Moelleux au chocolat, glace vanille CHF 10.-
Chocolate fondant cake, vanille ice cream

Panna cotta au lait de coco, coulis exotique CHF 10.-
Coconut panna cotta, exotic coulis

Salade de fruits frais CHF 9.-
Fresh fruit salad

Café gourmand CHF 12.-
Gourmet coffee

Dessert du jour CHF 9.-
Dessert of the day

Glaces | Ice creams CHF 3.60
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*

Turin CHF 11.-
Glace cappuccino, sauce café et chantilly
Cappuccino ice cream, coffee sauce and whipped cream

Albertville CHF 11.-
Glace caramel, sauce caramel et chantilly
Caramel ice cream, caramel sauce and whipped cream

Sotchi CHF 12.-
Sorbet citron et vodka
Lemon sorbet and vodka

Chamonix CHF 12.-
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

+ 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.-

Boissons

Drinks

Minérales et Jus de fruits

Mineral waters and soft drinks

Valser plate ou gazeuse	50 cl	CHF 5.30
Henniez plate ou gazeuse	50 cl	CHF 5.30
Thé froid citron ou pêche	33 cl	CHF 4.90
Coca-cola, ou zéro	33 cl	CHF 4.90
Rivella bleu	33 cl	CHF 4.90
Schweppes	20 cl	CHF 4.90
Jus de pomme	33 cl	CHF 4.90
Ramseier		
Nectar d'orange	20 cl	CHF 4.90
Granini		
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.-
Jus d'ananas	20 cl	CHF 3.50
Sprite (sportif)	25 cl	CHF 3.50
Fanta orange	25 cl	CHF 3.50
Chocolat froid	30 cl	CHF 4.-

Boissons chaudes

Hot drinks

Café, expresso, ristretto (Nespresso)		CHF 4.10
Café décaféiné		CHF 4.10
Cappuccino, renversé		CHF 4.40
Café ou chocolat viennois		CHF 5.10
Thé ou infusion		CHF 4.10
Caotina ou Ovomaltine		CHF 4.20
Latte		CHF 4.90

Bières

Beers

Feldschlössen pression Suisse	30 cl	CHF 4.90
Carlsberg pression	50 cl	CHF 8.-
Danoise	25 cl	CHF 4.90
Hoegaarden	40 cl	CHF 8.20
Feldschlössen	33 cl	CHF 5.30
	33 cl	CHF 4.80

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.-
Chivas regal 40%	4 cl	CHF 13.-
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl	CHF 11.-

Eaux de vie et spiritueux

Spirits

Abricotine 43%	2 cl	CHF 7.50
Williamine 43%	2 cl	CHF 7.50
Grappa 50%	2 cl	CHF 7.50
Gin 40%	4 cl	CHF 9.-
Vodka Smirnoff 40%	4 cl	CHF 9.-
Bacardi 40%	4 cl	CHF 9.-
Limoncello	4 cl	CHF 7.50
Accompagnement pour alcool		CHF 2.-

Champagne

Champagne Deutz Brut (Cuvée classique)	75 cl	CHF 115.-
Champagne Deutz Brut (Cuvée classique)	37.5cl	CHF 60.-
Proseco Supérieur D.O.C.G Toffoli	75cl	CHF 55.-

Carte des boissons : TVA ET SERVICE INCLUS 7.7%

Drinks list: VAT AND SERVICED INCLUDED 7.7%

Vins

Wine

Vin blanc suisse

Swiss white wine

37,5 cl 75 cl

2017 Cure d'Attalens CHF 28.- 46.-
Grand cru Chardonne AOC Lavaux

2016 Château de Chatagneréaz CHF — 37.-Premier
cru Mont-sur-Rolle AOC La Côte

2016 La Licorne Blanche CHF — 43.-
Assemblage AOC Vaud (chardonnay,
pinot blanc, pinot gris, doral, chasselas)

2017 Bolle 1865 CHF — 37.-
AOC La Côte

2017 Château de Vufflens CHF — 34.-
AOC la Côte (chasselas)

Vin rouge suisse

Swiss red wine

75 cl

2017 Etoile de la Côte CHF 38.-
AOC La Côte (gamay)

2016 La Licorne CHF 39.-
AOC Vaud (pinot noir)

2017 Les Dioscures CHF 49.-
AOC Vaud (gamaret, garanoir)

2017 Syrah fût de chêne CHF 54.-
Valais AOC

2017 Assemblage vaudois CHF 36.-
AOC Vaud
(pinot noir, gamaret, gamay)

Vin blanc étranger

Foreign white wine

75 cl

2016 Pinot Grigio Gaierhof CHF 42.-
Vin de Pays d'Oc (viognier)

2016 Château Sainte Marie CHF 42.-
Entre-deux-Mers AOC

Vin rouge français

French red wine

75 cl

2014 Château Réaut CHF 48.-
Côtes de Bordeaux

2017 « Si mon père savait » CHF 42.-
Côtes du Rousillon AC

Vin rosé

Rosé wine

Verre 75 cl

2017 Château de Vufflens CHF 5.40 39.-
Œil de perdrix
Grand cru Luins AOC La Côte

Vin rouge au verre

Red wine by the glass

Verre

2017 Assemblage Vaudois CHF 5.10
AOC Vaud
(pinot noir, gamaret, gamay)

Vin blanc au verre

White wine by the glass

Verre

2017 Château de Vufflens CHF 5.10
AOC de la Côte (chasselas)

Demander notre proposition du moment

Demander notre proposition du moment

Carte des boissons : TVA ET SERVICE INCLUS 7.7%

Drinks list: VAT AND SERVICED INCLUDED 7.7%