

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 10.-

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.-

Crème de courge

Servie avec brisures de marron
Cream of pumpkin soup with chestnut pieces

CHF 10.-

Olympic cities tour

Grenoble

Salade de chèvre chaud, raisin frais et cerneaux de noix
Goat's cheese salad, fresh grapes and walnuts

CHF 14.-

CHF 22.-

Mexico

Empanadas de bœuf et salade mexicaine
Bœuf empanadas and mexican salad

CHF 14.-

CHF 23.-

Athènes

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

CHF 29.-

Vancouver

Civet de cerf à l'ancienne aux canneberges, tagliatelle
Venison stew with cranberries and tagliatelle

CHF 27.-

Rio de Janeiro

Moqueca de filet de loup (poivrons, tomates, oignons, lait de coco, citron vert et coriandre)
Moqueca with sea bass (peppers, tomatoes, onions, coconut milk, lime and coriander)

CHF 32.-

Saint-Moritz

Emincé de veau aux champignons, roesti
Sliced veal Zurich-style with mushrooms, roesti

CHF 35.-

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 de parmesan

Pesto risotto, confit tomatoes and parmesan wafers

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 35.-

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

Snacked scallops with saffron risotto and vegetable

No li-meats

Viandes | *Meat*

Entrecôte de bœuf à la plancha 200g

CHF 35.-

Servie avec champignons des bois sautés et pommes de terre rôties

Grilled beef entrecote (200g) served with sautéed mushrooms and potatoes

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

Origines des viandes : Bœuf : Suisse / Volaille : Suisse et France / Cerf : Europe / veau : Suisse

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

Origines de poissons : crevettes – Argentine / loup – Grèce / perches – Pologne et Estonie / noix de Saint-Jacques : Canada

Provenance of sea food: shrimps – Vietnam / sea bass – Greece / perch – Poland and Estonia / Walnut Saint-Jacques: Canada

Finish

Desserts | *Deserts*

Croustillant aux pommes, caramel au beurre salé CHF 11.-
Apple croustillant with salted butter caramel

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

Meringue à la crème de marron CHF 10.-
Meringue with chestnut cream

Crumble à l'ananas, sorbet coco CHF 10.-
Pineapple crumble, coco sorbet

Café gourmand CHF 12.-
Gourmet coffee

Dessert du jour CHF 10.-
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.-

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 43.-

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

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 4.60
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
Schweppes	20 cl	CHF 4.90
Jus de pomme	33 cl	CHF 4.90
Ramseier		
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, expresso, 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
Latte		CHF 4.60

Bières

Beers

Feldschlössen pression Suisse	30 cl	CHF 4.90
Carlsberg pression	50 cl	CHF 8.00
Danois	25 cl	CHF 4.90
Hoegaarden	40 cl	CHF 8.20
Feldschlössen (sans alcool)	33 cl	CHF 5.30
Panaché / Monaco	33 cl	CHF 4.80
	25 cl	CHF 4.60

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 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 9.00
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

2015 Cure d'Attalens CHF 28.- 46.-
Grand cru Chardonne AOC Lavaux

2014 Château de Chatagneréaz CHF — 37.-
Premier cru Mont-sur-Rolle AOC La Côte

2015 La Licorne Blanche CHF — 43.-
Assemblage AOC Vaud (chardonnay,
pinot blanc, pinot gris, doral, chasselas)

2015 Bolle 1865 CHF — 37.-
Réserve des Administrateurs, Valais AOC

2017 Château de Vufflens CHF — 35.-
AOC la Côte (chasselas)

Vin rouge suisse

Swiss red wine

75 cl

2015 Etoile de la Côte CHF 38.-
AOC La Côte (gamay)

2015 La Licorne CHF 39.-
Pinot noir AOC Vaud

2013 Les Dioscures CHF 49.-
AOC Vaud (gamaret, garanoir)

2014 Syrah fût de chêne CHF 54.-
Valais AOC

2015 Assemblage vaudois CHF 36.-
AOC Vaud
(pinot noir, gamaret, gamay)

Vin blanc étranger

Foreign white wine

75 cl

2014 Pinot Grigio Gaiherhof 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

2013 « Si mon père savait » CHF 42.-
Côtes du Roussillon AC

Vin rosé

Rosé wine

Verre 75 cl

2015 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

2015 Assemblage vaudois CHF 5.10
AOC Vaud
(pinot noir, gamaret, gamay)

Vin blanc au verre

White wine by the glass

Verre

2015 Château de Vufflens CHF 5.10
AOC de la Côte (chasselas)

Demander notre proposition
du moment

34.-

Demander notre proposition
du moment