

The background is a collage of various coffee-related items. At the top, there are blue and yellow coffee beans, a blue citrus slice, and a yellow coffee cup. Below these, there are blue and yellow coffee cups, a blue croissant, a yellow coffee cup with a lid and straw, a blue coffee cup with a lid and straw, a yellow coffee cup with a lid and straw, and a blue coffee cup with a lid and straw. The central text is framed by a dark blue border.

CAFÈ LOUVE

MENU JOUR

11h00 – 17h30

Scroll down for English Menu

SOMMAIRE

CAFÉS 03

MINÉRALES, JUS ET THÉS 04

CUISINE 05-06

VINS 07

CHAMPAGNE 08

COCKTAILS ET MOCKTAILS 09-10

BIÈRES ET CIDRES 11

SPIRITUEUX 12

BIENVENUE AU CAFÉ LOUVE, NOTRE PETIT CHEZ NOUS ET NOUS L'ESPÉRONS, VOTRE NOUVEAU CHEZ VOUS!

Nous mettons l'accent sur la qualité et nous espérons que vous le ressentirez. Nous travaillons de manière proche avec nos fournisseurs donc n'hésitez pas à nous demander plus d'informations sur nos produits. Si vous avez des allergies, veuillez s'il vous plaît nous les communiquer. Si vous avez des préférences végétariennes, nous ferons aussi notre possible pour adapter vos commandes.

Maintenant, profitez de votre temps chez nous avec vos proches et si vous passez un bon moment, n'hésitez pas à nous laisser un commentaire sur les réseaux sociaux.

Retrouvez nous sur Facebook et Instagram; [@cafelouve](#)

À 17h30, les loups du Café Louve sortent et nous nous transformons en un vrai bar à cocktails. Si vous restez plus longtemps, jetez un oeil à nos cocktails!

Tous nos prix sont net, inclus la TVA de 7.7%



NOS CAFÉS

Tous nos cafés proviennent d'une sélection faite pour le Café Louve. Nous utilisons du café de "single origin" venant du Brésil, torréfié ici à Lausanne. Nous avons choisi ce type de café dans l'optique d'apporter le même plaisir de dégustation que ce soit pour un espresso traditionnel ou un copieux cappuccino.

Notre équipe de baristas est diplômée et certifiée par l'organe **Specialty Coffee Association (SCA)**. N'hésitez pas à nous demander plus d'informations sur nos cafés.

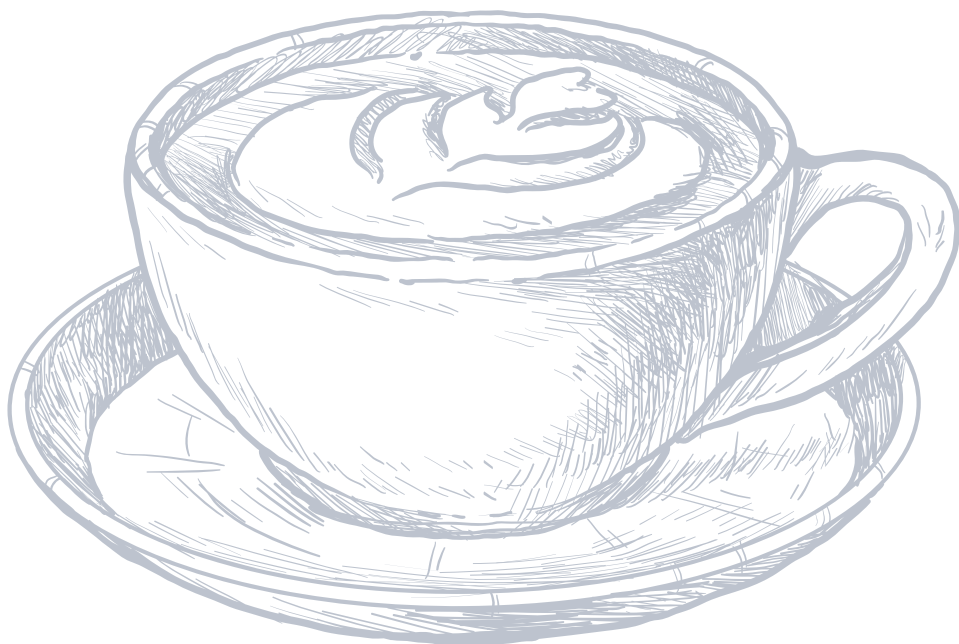
Café / Espresso / Ristretto	3.90
Americano	4.50
Flat White	4.60
Caramel Latte	5.80
Latte	5.50
Cortado	4.50
Espresso Macchiato	4.20
Latte Macchiato	6.00
Cappuccino	5.50
Mocaccino	5.80
Chai Latte	5.50
Chocolat Chaud/Froid	6.00
Café Glacé	6.50

SUPPLÉMENTS

Lait Végétal – Sproud™	0.50
Sirop d'Agave Bio	0.30
Extra shot de Café	1.60
Chantilly	1.00

VIENNOISERIE*

Croissant*	2.50
Pain au Chocolat*	3.00
Blueberry Cream Cheese Muffin*	4.50





MINÉRALES ET JUS

Valser Classic/Silence 33cl	4.00
Coca-Cola / Coca Zero 33cl	4.50
Fever Tree Indian Tonic 20cl	4.90
Fever Tree Ginger Beer 20cl	4.90
Fever Tree Ginger Ale 20cl	4.90
RedBull Energy Drink 33cl	7.00
Jus d'Orange frais (pressé main) 30cl	6.50
Jus de Pêche Granini 30cl	5.00
Jus d'Ananas Granini 30cl	5.00
Jus de Tomate Granini 30cl	5.00
El Tony Maté 30cl	5.00
Limonade Maison (avec ou sans sucre) 30cl	5.50
Thé froid Maison (avec ou sans sucre) 30cl	5.50
Sirop de Grenadine/Menthe/Violette/Orgeat/Pêche/Mangue 30cl	2.50
Sirop Maison du moment 30cl	3.50
Shot de jus de Gingembre Frais 2cl	2.50



SÉLECTION DE THÉS

English Breakfast	4.50
Thé Noir, idéal pour démarrer sa journée du bon pied	
Earl Grey Russe aux 7 Agrumes	4.50
Association de thé noir et d'agrumes	
Earl Grey Blue of London	4.50
Association de thé noir Yunnan avec de la bergamote fraîche	
Kukicha	4.50
Fameux thé de tiges japonais	
Thé Vert menthe Bio	4.50
Thé vert Gunpowder, feuilles de menthe verte marocaine	
Camomille	4.50
Thé infusion parfumé par une note florale et miellée	
Peach Rooibos	4.50
Thé Rooibos parfumé aux notes de fleurs de pêche	
Cinq Mondes	4.50
Thé infusion de fruits rouges	
Christmas Tea	4.50
Thé noir parfumé aux épices de saison des Fêtes	





LA PAUSE DÉJEUNER

Mardi au Vendredi – 12h00 à 14h00 / Samedi – 12h00 à 15h00

LES ENTRÉES

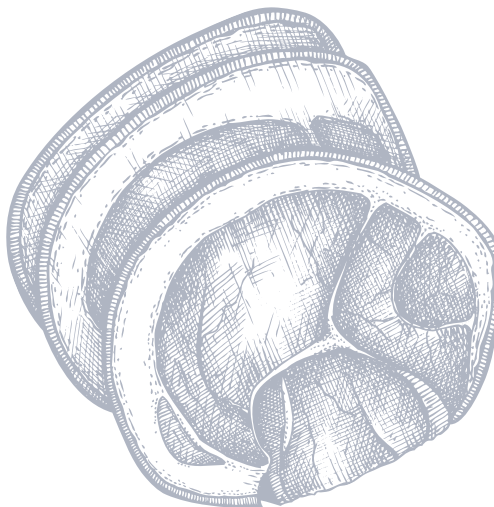
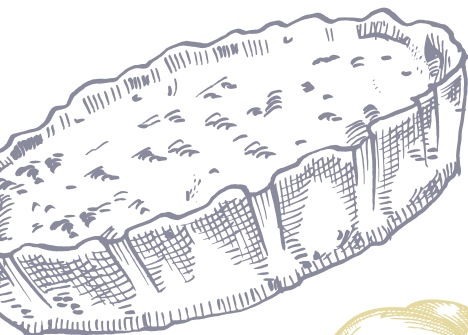
- La Salade du Jour** Petite 7.00 | Grande 14.50
Salade composée de produits de saison
- La Soupe du Jour** Petite 7.00 | Grande 14.50
Soupe de saison, chaude ou froide dépendant du temps
- La Salade Pomme-Chèvre** Petite 9.50 | Grande 17.50
Roquette, fromage de chèvre, pommes, noix caramélisées, oignons frits, radis et vinaigre balsamique

LES PLATS PRINCIPAUX

- Le Sandwich Herbivore** Standard 12.50* | Deluxe 19.50*
Sandwich chaud de poivrons rouges grillés, halloumi, oignons frits, mayonnaise sriracha et roquette
Accompagnement: petite salade, vinaigre, huile d'olive.
- Le “Chili Beef” Sandwich** Standard 14.50* | Deluxe 21.50*
Sandwich chaud de boeuf tendre, cuit à basse température, chutney au chili, fromage de chèvre, pointe de mayonnaise
Accompagnement: petite salade, vinaigre, huile d'olive.
- La Louve Sandwich** Standard 14.50* | Deluxe 21.50*
Sandwich chaud d'agneau tendre, cuit à basse température, emmental, oignons frits, mayonnaise à la menthe, pointe de moutarde de Dijon
Accompagnement: petite salade, vinaigre, huile d'olive
- Le Sandwich “Poulet Avocat”** Standard 14.50* | Deluxe 21.50*
Sandwich chaud de poulet, cuit à basse température, purée d'avocat, sauce curry maison, oignons rouges, tomates
Accompagnement: petite salade, vinaigre, huile d'olive

LES DESSERTS

- Fondant au Chocolat** 9.00
Fait à la demande, délai de cuisson de **9 minutes**
- Tartelette Tatin** 9.50
Fait à la demande, délai de cuisson de **12 minutes**
- Dessert fait maison du jour** 10.50
En quantité limitée





LES TAPAS APÉRO

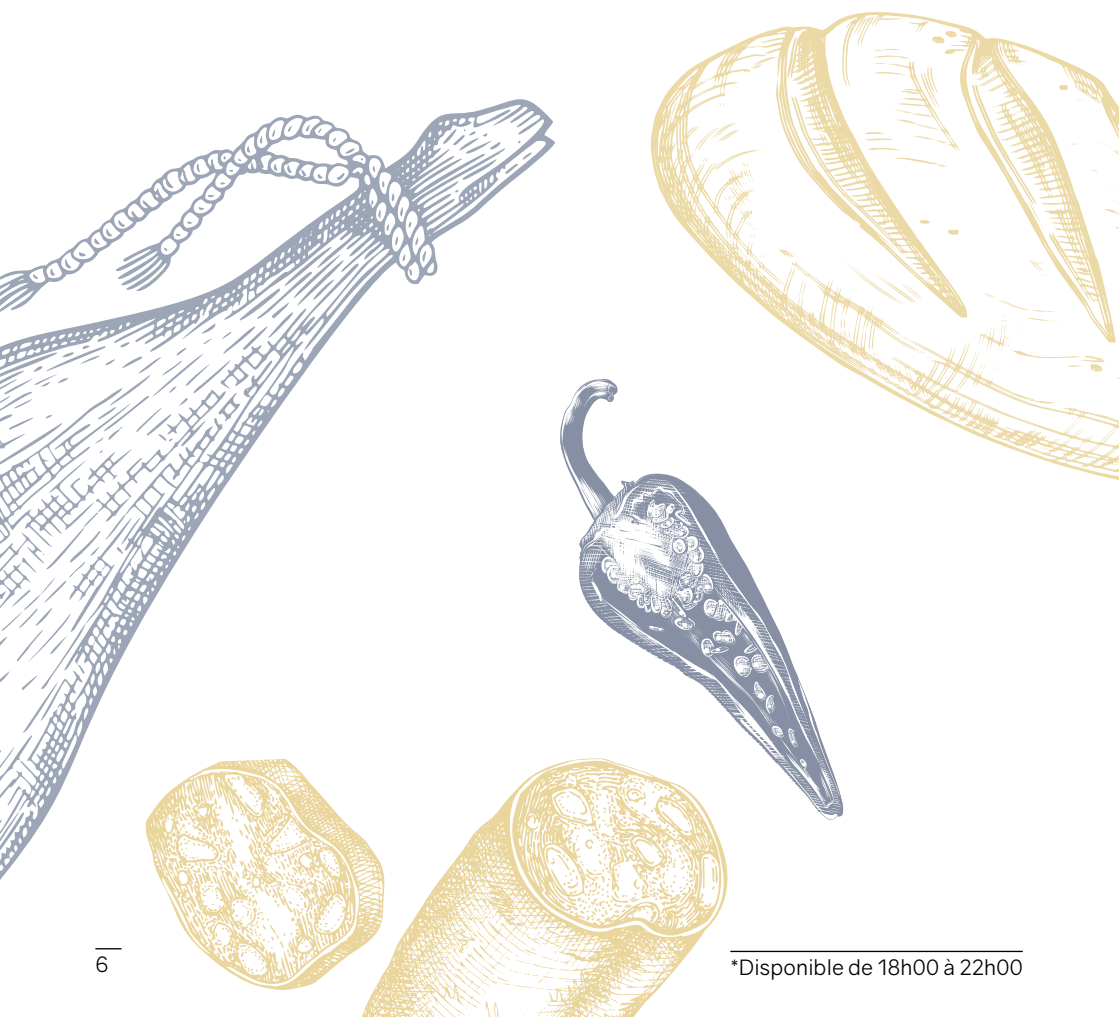
Mardi au Samedi – 14h00 à 22h00

LES TAPAS

We Louve Hummus	11.50
Une portion de hummus faite maison avec du pain	
Guacamole	13.50
Des avocats frais et un assaisonnement maison	
Tza Tziki	9.50
Yaourt Grecque, concombre, huile d'olive et olive	
Caviar d'Aubergine	14.50
Un caviar d'aubergines fait maison avec du pain	
Bruschetta	9.50
Préparation de tomates, oignons et feuilles de basilic sur pain, pointe de crème de balsamique	
Jalapeño Poppers	13.50
Des jalapeños piquants fourrés au fromage frais	
La Planchette Alpha Louve*	39.00
Une copieuse planchette à partager. Composé de Jamón Ibérico, Chorizo Ibérico, Fouet Catalan, saucisse paysanne espagnole, Gruyère AOP, olives et noix caramélisées	

LES DESSERTS

Fondant au Chocolat	9.00
Fait à la demande, délai de cuisson de 9 minutes	
Tartelette Tatin	9.50
Fait à la demande, délai de cuisson de 12 minutes	
Dessert fait maison du jour	10.50
En quantité limitée	



VIN BLANC – BIO

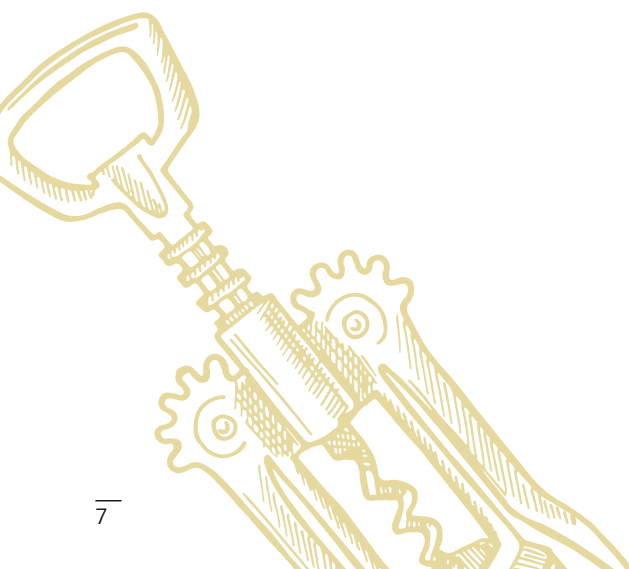
	1dl	3dl	5dl	Bt.
La Plantaz 2019 – Chasselas – Vin de Lausanne – La Côte GC – Vaud – CH Vin Biodynamique Fruits frais et fleurs blanches Bouche fraîche et agréable Vin vif et tonique	6.50	18.00	27.50	39.00
Pinot Grigio 2018 – Pinot Gris – Azienda Agricola Le Carline – DOC Venezia – IT Variante grise du Pinot Noir Générosité aromatique de fruits Fluidité en bouche	7.50	21.00	32.50	46.00
Kern Blanc 2019 – Kerner, Sauvignon Blanc – Domaine de la Merrière – AOC Genève – CH Bouquet intense et explosif Arômes d'agrumes et bourgeon de cassis	8.50	24.00	37.50	53.00
La Tourelle 2018 – Riesling X Sylvaner – Domaine de la Devinière – AOC Genève – CH Générosité aromatique Fruits blancs et fleurs blanches Bouche tendre et fraîche	8.50	24.00	37.50	53.00

BIO VIN ROSÉ – BIO

Cuvée de l'Aubigue 2019 – Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle – Domaine les Fouques – AOC Côtes de Provence – FR Nez fruité Bouche gourmande et désaltérante	7.50	21.00	32.50	46.00
---	------	-------	-------	-------

BIO VIN ROUGE – BIO

Velours Côtier 2020 – Pinot Noir, Gamaret, Garanoir – Vin de Lausanne – AOC La Côte GC – Vaud – CH Vin Biodynamique Nez intense de cerise et griottes au kirsch Milieu de bouche sur les fruits rouges	7.50	21.00	32.50	42.00
Nature Tempranillo 2016 – Tempranillo – Pinuaga Bodegas Y Viñedos – VT Castilla – ES Cépage indigène et noble d'Espagne Arômes naturels et généreux Élevage en barrique Rehaussé par des notes vanillées	8.00	22.50	35.00	49.00
Sancti Cosmae 2017 – Syrah – Domaine de Foltodon – IGP Pays du Gard – FR Belle robe rouge rubis d'une grande finesse Nez d'épices et de violette Belle matière ample et fluide en première bouche, suivie de griottes croquantes et de notes fumées	8.50	24.00	37.50	53.00
Barbera d'Alba 2018 – Barbera – Azienda Agricola Erballina – DOC Alba – IT Le Piémont, terre d'origine de la Barbera, est considéré comme l'une des meilleures zones de production. Vin profond à la robe rubis Arômes de fruits noirs mûrs Tanins soyeux	9.50	27.00	42.50	59.00





CHAMPAGNE

Un partenariat pas comme les autres! Le Café Louve est fier de travailler avec la maison Veuve Clicquot.

Réserve Cuvée de Veuve Clicquot

50-55 % de Pinot Noir | 28-33% Chardonnay | 15-20% Meunier

Grands crus, Premier crus, Autres crus | Vins de Réserve, 30-45% | Vieillesse 36 mois sur lies | Dosage à 10g/l d'une liqueur spéciale vieillesse 12 mois en fût de chêne

La Coupe 15.00

La Bouteille 109.00

CHAQUE MERCREDI – GARÇON CHAMPAGNE!

La Coupe 12.00

La Bouteille 89.00





COCKTAILS CRÉATIONS*

GIN

Red Basil	17.00
Gin Tanqueray Liqueur Chambord Liqueur Italicus Sirop de fraise basilic fait maison Blanc d'oeuf Jus de citron	
Negroni Spumante	18.00
Gin Nordés Campari Belsazar Rouge Prosecco	
Lemongrass Lady	16.00
Gin Tanqueray Jus de pomme Jus de citron Blanc d'oeuf Poudre de cajun et citronnelle	
Early Gin	16.00
Gin Tanqueray infusé au Earl Grey Fleurs de Fraisier Sirop de chai Fever Tree Ginger Ale Peach Bitter Jus de citron	

VODKA

Tomatini	16.00
Vodka Ketel One Jus de citron Crème de balsamique framboise Tomato cerise Poivre Noir	
Purple Rain	17.00
Vodka Ketel One infusée mangue et papaye Sirop de violette Jus de citron Fever Tree Ginger Ale Feuille de menthe Poivre de Tasmanie	

RHUM

Phy Phy Daiquiri	16.00
Rum Plantation 3 Stars Physalis Jus de citron Sirop de sucre	
Cinnam'on Fire	17.00
Ron Abuelo Añejo Wray & Nephew Overproof Rhum Cointreau Sirop de cannelle et clou de girofle Fever Tree Ginger Beer	
The Diplomat's Old Fashioned	18.00
Diplomatico Reserva Exclusiva Sucre Angostura Bitter	

BOURBON

Bourbonlico	16.00
Bulleit Bourbon Liqueur Frangelico Liqueur d'Amaretto Blanc d'oeuf Noisette râpée	
Spicy Manhattan	17.00
Bulleit Bourbon Mezcal Convite Belsazar Rouge Chocolate Bitter	

TEQUILA/MEZCAL

Ultima Palabra	19.00
Mezcal Convite Chartreuse Verte Liqueur Luxardo Jus d'ananas Thym	
Hay Romero	17.00
Tequila 100% Agave Don Julio Sirop de citronnelle Jus de pomme Jus de pamplemousse frais Romarin	





COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

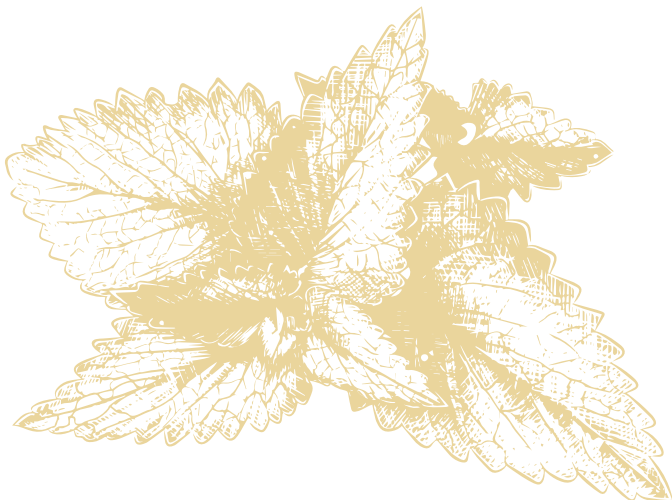
Hugo / Aperol Spritz	12.00
Mojito / Caipirinha	15.00
Mules / Sours / Dark & Stormy / Tommy's Margarita	16.00
Negroni / Old Fashioned	17.00

SÉLECTION DE GIN & TONIC

Tanqueray LDG UK	15.00
G&T Herbacé Fever Tree Tonic Water Citron vert	
Tanqueray Sevilla UK	17.00
G&T Citrique Fever Tree Mediterranean Tonic Pamplemousse	
Tanqueray NO. Ten UK	17.00
G&T Herbacé Fever Tree Mediterranean Tonic Groseille Pamplemousse	
LVX GVA	17.00
G&T Citrique Fever Tree Tonic Water Orange Romarin	
Opihr UK	19.00
G&T Épicé Fever Tree Tonic Water Orange Clou de girofle	
Hendrick's UK	17.00
G&T Herbacé Fever Tree Tonic Water Concombre Poivre Noir	
Gin Mare ESP	19.00
G&T Herbacé Fever Tree Mediterranean Tonic Tomate déshydratée Romarin	
Monkey 47 GER	19.00
G&T Épicé Fever Tree Angostura Tonic Citron Vert Orange	
Nordés ESP	19.00
G&T Fruité Fever Tree Tonic Water Raisin Marjolaine	
Martin Miller's UK	19.00
G&T Fruité Fever Tree Mediterranean Tonic Fraise Basilic Poivre	
The Botanist UK	19.00
G&T Épicé Fever Tree Mediterranean Tonic Pamplemousse Thym	
Nikka Coffey JP	19.00
G&T Citrique Fever Tree Tonic Water Citronnelle Graine de café	
Mistral FR	19.00
G&T Herbacé Fever Tree Mediterranean Tonic Basilic Citron	

MOCKTAILS

Deep Freeze	10.00
Jus d'orange Sirop de mojito Sirop de grenadine Jus de citron Fever Tree Tonic Water	
Virgin Basil	10.00
Limonade Jus d'ananas Jus de citron Feuilles de basilic	
Fresh Cucumber	10.00
Jus d'abricot Sirop de violette Concombre Feuilles de menthe Fever Tree Mediterranean Tonic	





BIÈRE & CIDRE

La bière, nous on aime ça! C'est pourquoi nous sommes fiers de mettre en avant notre partenariat avec La Nébuleuse, bière artisanale et régionale de Lausanne.

PRESSION	25cl	50cl	Happy Hour 50cl*
La Nébuleuse Zepp – Blonde	5.00	8.00	5.00
La Nébuleuse Moonshine – Blanche	5.50	8.50	5.50
La Nébuleuse Embuscade – IPA	6.00	9.00	6.00
La Nébuleuse Stirling – Pale Ale	6.00	9.00	6.00

BOUTEILLE

La Nébuleuse Double Oats – DIPA	9.00
Duvel blonde sur Lie	8.00
Corona Extra	8.00
La Pépité Cidre Artisanal et Naturel	9.00

NOS COCKTAILS À BASE DE BIÈRE

Zepperado	10.00
La Nébuleuse Zepp Tequila Espolon Jus de Citron Sirop de sucre	
Red Mist	10.00
La Nébuleuse AmWheat Vodka Ketel One Liqueur Chambord Sirop de fraise basilic	
Ginger Snap	10.00
La Nébuleuse AmWheat Ketel One Vodka Jus de gingembre frais Jus de citron Jus d'ananas	





SPIRITUEUX

WHISKEY

Ardbeg 10 ans Single Malt Islay / Écosse 46%	16.00
Bulleit Bourbon Kentucky / USA 45%	12.00
Bulleit Rye Indiana / USA 45%	12.00
Crown Royal Manitoba / Canada 40%	14.00
Glenfarclas 12 ans Single Malt Highland / Écosse 43%	14.00
Glenmorangie Nectar d'Or Single Malt Highland / Écosse 46%	18.00
Green Spot Dublin / Irlande 40%	12.00
Jack Daniel's Tennessee / USA 40%	12.00
Nikka Taketsuru Yoichi / Japon 43%	18.00

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela 40%	16.00
Gosling's Black Seal Bermuda 40%	12.00
Plantation XO Barbados 40%	18.00
Plantation Pineapple 40%	12.00
Zacapa 23 ans Guatemala 40%	18.00

VODKA

Beluga Noble Sibérie 40%	14.00
Ketel One Pays-Bas 40%	12.00

TEQUILA 100% AGAVE / MEZCAL

Don Julio Blanco Jalisco / Mexique 40%	14.00
Don Julio Reposado Jalisco / Mexique 40%	16.00
Espolon Blanco Jalisco / Mexique 40%	12.00
Mezcal Convite Oaxaca / Mexique 40%	14.00

AUTRES

Amaretto Disaronno Italie 28%	12.00
Huamani Pisco Pérou 40%	14.00
Grappa Paesanella Amarone Italie 41%	12.00
Jägermeister Allemagne 40%	10.00



The background features a collage of various coffee-related items. In blue, there are coffee cups, a croissant, a slice of cake, a lemon slice, a coffee grinder, and a coffee pot. In yellow, there are coffee cups, a croissant, a slice of cake, a lemon slice, a coffee grinder, and a coffee pot. The items are scattered around the central text box.

CAFÈ LOUVE

DAY MENU

11h00 – 17h30

Pour la version française,
faites défiler vers le haut.

SOMMAIRE

COFFEES 15

SOFT DRINKS, JUICES AND TEAS 16

KITCHEN 17-18

WINE 19

CHAMPAGNE 20

COCKTAILS AND MOCKTAILS 21-22

BEERS AND CIDER 23

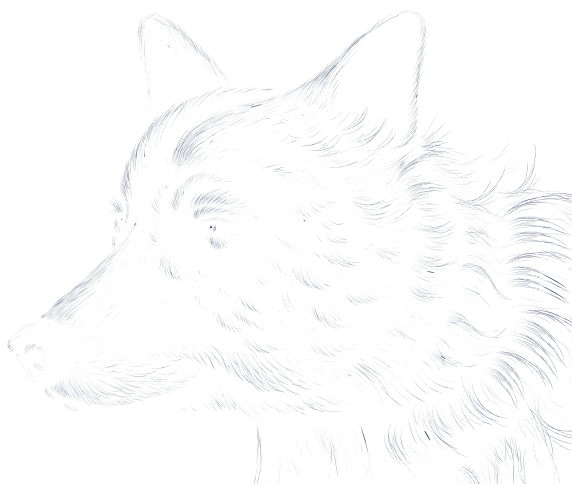
SPIRITS 24

**WELCOME TO CAFÉ LOUVE, OUR COSY LITTLE PLACE
TO BE AND WE HOPE, YOUR NEW FAVORITE SPOT!**

We focus on quality and we hope you'll notice it. We work closely with our suppliers, so don't hesitate to ask us for more information on our products. If you have any allergies, please let us know. If you have vegetarian preferences, we will also do our best to tailor your order.

Now enjoy yourselves with your friends and loved ones and if you are having a good time, please give us a hand by leaving us a comment on social media. Find us on Facebook and Instagram; [@cafelouve](#)

From 5:30 p.m. onwards, the Wolves from Café Louve come out to play as we transform into a real cocktail bar. If you are staying longer, check our cocktails out!



COFFEE

All of our coffee comes from a selection made specifically for Café Louve. We only use single origin coffee from Brazil, roasted here in Lausanne by On Site Coffee. We have chosen this type of coffee to provide the same tasting pleasure whether you are enjoying a traditional espresso or a hearty cappuccino.

Our team of baristas graduated from a course in coffee knowledge and creation, certified by the **Specialty Coffee Association (SCA)**. Do not hesitate to ask us for more information about our coffees.

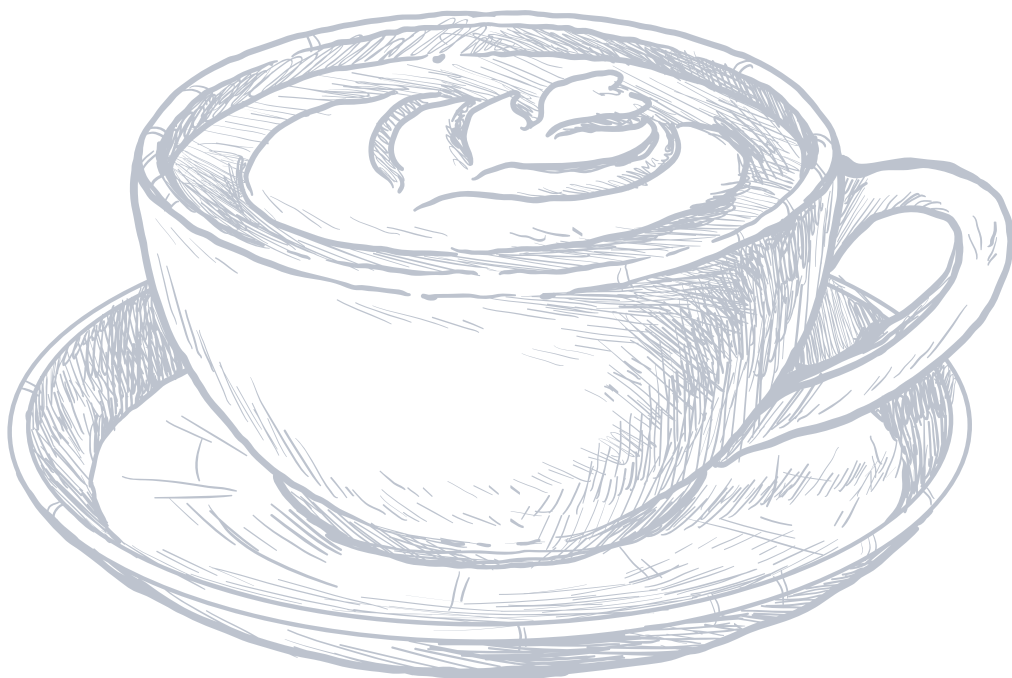
Café / Espresso / Ristretto	3.90
Americano	4.50
Flat White	4.60
Caramel Latte	5.80
Latte	5.50
Cortado	4.50
Espresso Macchiato	4.20
Latte Macchiato	6.00
Cappuccino	5.50
Mocaccino	5.80
Chai Latte	5.50
Hot/Cold Chocolate	6.00
Iced Coffee	6.50

EXTRAS

Plant-Based Milk – Sproud™	0.50
Organic Agave Syrup	0.30
Extra Coffee Shot	1.60
Whipped Cream	1.00

PASTRIES*

Croissant*	2.50
Pain au Chocolat*	3.00
Blueberry Cream Cheese Muffin*	4.50





SOFT DRINKS AND JUICES

Valser Classic/Silence 33cl	4.00
Coca-Cola / Coca Zero 33cl	4.50
Fever Tree Indian Tonic 20cl	4.90
Fever Tree Ginger Beer 20cl	4.90
Fever Tree Ginger Ale 20cl	4.90
RedBull Energy Drink 33cl	7.00
Hand-pressed orange juice 30cl	6.50
Peach Juice Granini 30cl	5.00
Pineapple Juice Granini 30cl	5.00
Tomato Juice Granini 30cl	5.00
El Tony Maté 30cl	5.00
Homemade lemonade (with or without sugar) 30cl	5.50
Homemade iced tea (with or without sugar) 30cl	5.50
Syrups: Grenadine, Mint syrup, Violet syrup, Orgeat syrup 30cl	2.50
Homemade syrup of the moment 30cl	3.50
Shot of Fresh Ginger juice 2cl	2.50



TEAS

English Breakfast	4.50
Black tea, ideal to start your day on the right foot	
Earl Grey Russe aux 7 Agrumes	4.50
Harmonious blend of black tea and citrus	
Earl Grey Blue of London	4.50
Combining Yunnan black tea with fresh bergamot	
Kukicha	4.50
A famous Japanese root tea	
Green mint tea Bio	4.50
Green tea flavoured with hints of fresh mint	
Camomille	4.50
Tea infusion perfumed with floral and honey	
Peach Rooibos	4.50
Rooibos tea flavoured with notes of peach flowers	
Cinq Mondes	4.50
Tea Infusion flavoured with fresh mint and powerful cocoa	
Christmas Tea	4.50
Black tea flavored with holiday season spices	





LUNCH BREAK

Tuesday to Friday - 12 p.m. to 2 p.m. / Saturday - 12 p.m. to 3 p.m.

STARTERS

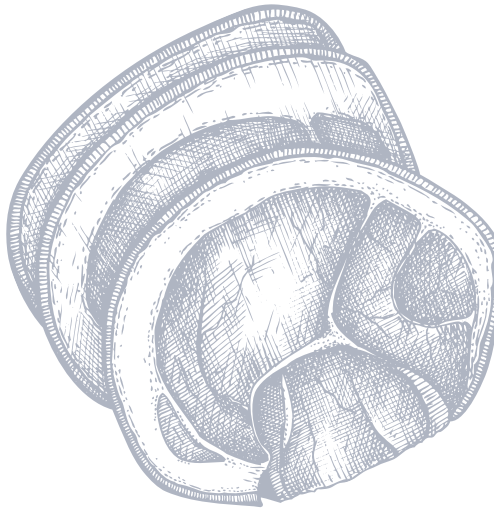
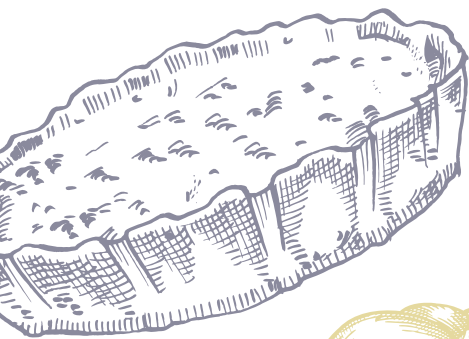
- Salad of the Day** Small 7.00 | Large 14.50
Fresh salad made with seasonal products.
- Soup of the Day** Small 7.00 | Large 14.50
Seasonal soup, hot or cold, depending on the weather.
- Goat's cheese and Apple Salad** Small 9.50 | Large 17.50
Rocket salad, goat's cheese, apple chunks, caramelized walnuts, fried onions, fresh radish and balsamic vinegar.

MAIN COURSE

- The Herbivore Sandwich** Standard 12.50* | Deluxe 19.50*
A warm sandwich with roasted red peppers, halloumi cheese, fried onions, sriracha mayonnaise and rocket salad.
Side dish: small salad, vinegar, olive oil.
- The "Chili Beef" Sandwich** Standard 14.50* | Deluxe 21.50*
A warm sandwich with tender, slow cooked beef, chili jam, goat's cheese and mayonnaise.
Side dish: a small salad, vinegar, olive oil.
- The Louve Sandwich** Standard 14.50* | Deluxe 21.50*
A warm sandwich with tender, slow cooked lamb shoulder, emmental cheese, fried onions, mint mayonnaise and Dijon mustard.
Side dish: a small salad, vinegar, olive oil.
- The Chicken Avocado Sandwich** Standard 14.50* | Deluxe 21.50*
A warm sandwich with tender slow cooked chicken filet, avocado mash, homemade curry sauce, red onions, tomatoes
Side dish: a small salad, vinegar, olive oil.

DESSERTS

- Chocolate Lava Cake** 9.00
A warm chocolate lava cake made on demand, preparation time is 12 minutes.
- Upside Down Apple Cake** 9.50
A warm caramelized apple tarte made on demand, preparation time is 12 minutes.
- Homemade dessert of the day** 10.50
In limited quantity.





APÉRO TAPAS

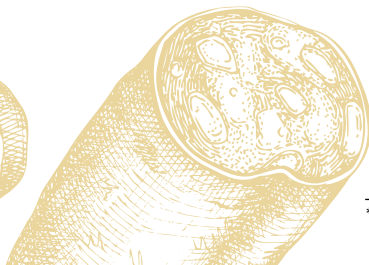
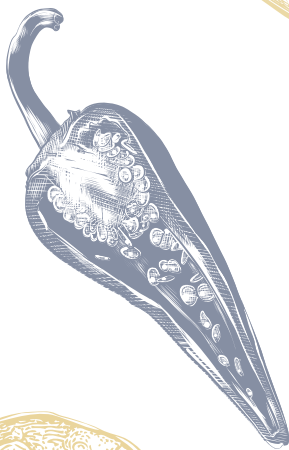
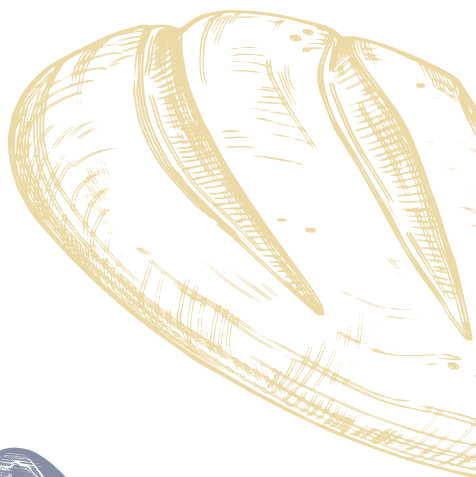
Tuesday to Saturday - 2 p.m. to 10 p.m.

THE TAPAS

We Louve Hummus	11.50
Our homemade hummus is perfect for sharing	
Guacamole	13.50
Our homemade seasoning on the classic avocado dish	
Tza Tziki	9.50
Greek yogurt, cucumber, olive oil, olive	
Eggplant Caviar	14.50
A homemade baba ganoush (eggplant based) with bread to share	
Bruschetta	9.50
Tomatoes, onions and basil leaves minced on bread	
Jalapeño Poppers	13.50
Roasted spicy jalapeños stuffed with cream cheese and breadcrumbs	
The Alpha Louve Planchette*	39.00
A generous platter of ibérico ham, chorizo ibérico, Fuet Catalan, Spanish farmer's sausage, Gruyère AOP, olives, and caramelized walnuts	

DESSERTS

Chocolate Lava Cake	9.00
A warm chocolate lava cake made on demand, preparation time is 12 minutes	
Upside Down Apple Cake	9.50
A warm caramelized apple tarte made on demand, preparation time is 12 minutes	
Homemade dessert of the day	10.50
In limited quantity	



WHITE WINES – ORGANIC

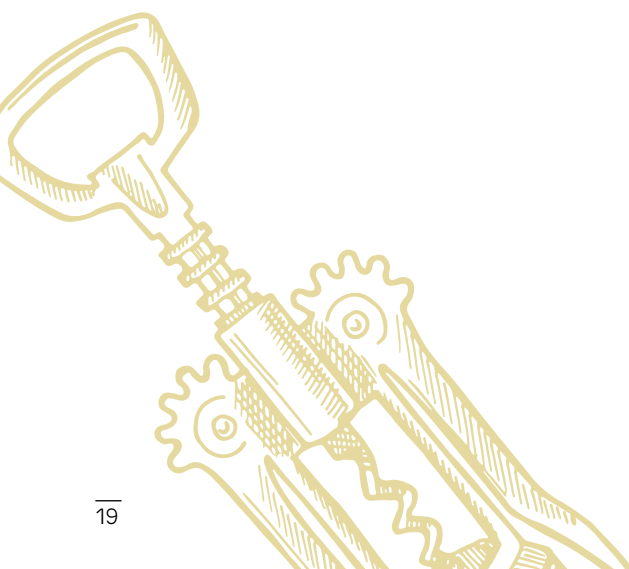
	1dl	3dl	5dl	Bt.
La Plantaz 2019 – Chasselas – Vin de Lausanne – La Côte GC – Vaud – CH Biodynamic Wine Fresh fruits and white flowers Fresh and pleasant to taste Lively and invigorating wine	6.50	18.00	27.50	39.00
Pinot Grigio 2018 – Pinot Gris – Azienda Agricola Le Carline – DOC Venezia – IT Gray variant of Pinot Noir Aromatic generosity of fruit Fluidity	7.50	21.00	32.50	46.00
Kern Blanc 2019 – Kerner, Sauvignon Blanc – Domaine de la Merrière – AOC Genève – CH Intense and explosive bouquet Aromas of citrus fruits and blackcurrant	8.50	24.00	37.50	53.00
La Tourelle 2018 – Riesling X Sylvaner – Domaine de la Devinière – AOC Genève – CH Generously aromatic White fruits and white flowers Soft and fresh palate	8.50	24.00	37.50	53.00

ROSÉ WINE – ORGANIC

Cuvée de l'Aubigue 2019 – Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle – Domaine les Fouques – AOC Côtes de Provence – FR Fruity scent Lavish and thirst-quenching	7.50	21.00	32.50	46.00
--	------	-------	-------	-------

RED WINE – ORGANIC

Velours Côtier 2020 – Pinot Noir, Gamaret, Garanoir – Vin de Lausanne – AOC La Côte GC – Vaud – CH Biodynamic wine Intense scent of cherries and morello cherries with kirsch Mid-palate of red fruits	7.50	21.00	32.50	42.00
Nature Tempranillo 2016 – Tempranillo – Pinuaga Bodegas Y Viñedos – VT Castilla – ES Native and noble grape variety from Spain Natural and generous aromas Aged in barrels Enhanced by notes of vanilla	8.00	22.50	35.00	49.00
Sancti Cosmae 2017 – Syrah – Domaine de Foltodon – IGP Pays du Gard – FR Beautiful ruby red color with great finesse Scent of spices and violets Beautiful, full-bodied and fluid at first, followed by crunchy sour cherries and smoky notes	8.50	24.00	37.50	53.00
Barbera d'Alba 2018 – Barbera – Azienda Agricola Erballina – DOC Alba – IT Piedmont, the land of origin of the Barbera, is considered one of the best production areas for wine. Deep wine with a ruby colour Aromas of ripe black fruits Silky tannins	9.50	27.00	42.50	59.00





CHAMPAGNE

A partnership unlike many others! Café Louve is proud to work with Veuve Clicquot for our champagne selection.

Reserve Cuvée de Veuve Clicquot

50-55 % de Pinot Noir | 28-33% Chardonnay | 15-20% Meunier

Grands crus, Premier crus, Other crus | Reserve wines, 30-45% | Aged 36 months on lees | 10g/L dosage with a special disgorging liquor aged 12 months in oak barrels

The Glass 15.00

The Bottle 109.00

ALL DAY EVERY WEDNESDAY – GARÇON, CHAMPAGNE!

The Glass 12.00

The Bottle 89.00





COCKTAIL CREATIONS*

GIN

Red Basil	17.00
Gin Tanqueray Chambord Liqueur Italicus Liqueur Strawberry and Basil syrup Egg white Lemon juice	
Negroni Spumante	18.00
Nordés Gin Campari Red Belsazar Prosecco	
Lemongrass Lady	16.00
Tanqueray Gin Apple juice Lemon Juice Egg white Cajun powder and lemongrass	
Early gin	16.00
Tanqueray Gin infused with Earl Gray and Strawberry Flowers Chai syrup Fever Tree Ginger Ale Peach Bitter Lemon juice	

VODKA

Tomatini	16.00
Vodka Ketel One Lemon Juice Raspberry Balsamic vinegar cream Cherry Tomato Tasmanian Pepper	
Purple Rain	17.00
Ketel One Vodka Violet syrup Lemon juice Fever Tree Ginger Ale Fresh Mint Tasmanian pepper	

RHUM

Phy Phy Daiquiri	16.00
Rum Plantation 3 Stars Physalis Lemon Juice Sugar syrup	
Cinnam'on Fire	17.00
Ron Abuelo Añejo Wray & Nephew Overproof Rhum Cointreau Liqueur Cinnamon and clove syrup Fever Tree Ginger Beer	
The Diplomat's Old Fashioned	18.00
Diplomatico Reserva Exclusiva Sugar Angostura Bitter	

BOURBON

Bourbonlico	16.00
Bulleit Bourbon Frangelico Liqueur Amaretto Liqueur Egg white Grated hazelnut	
Spicy Manhattan	17.00
Bulleit Bourbon Mezcal Convite Red Belsazar Chocolate Bitters	

TEQUILA/MEZCAL

Ultima Palabra	19.00
Mezcal Convite Green Chartreuse Luxardo liqueur Pineapple juice Thyme	
Hay Romero	17.00
Tequila 100% Agave Don Julio Lemongrass syrup Apple juice Fresh grapefruit juice Rosemary	





COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

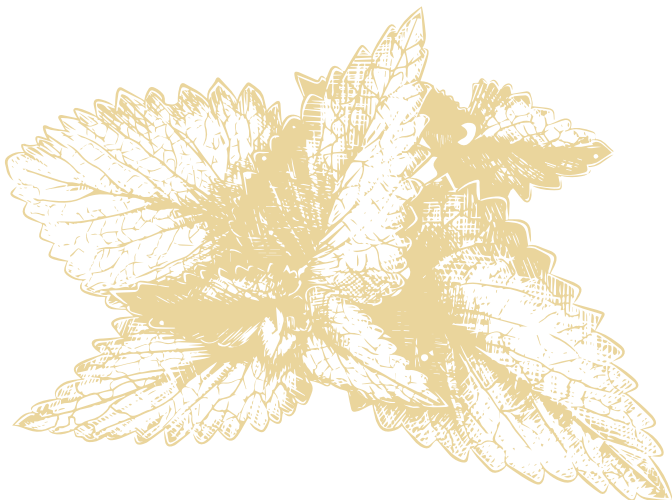
Hugo / Aperol Spritz	12.00
Mojito / Caipirinha	15.00
Mules / Sours / Dark & Stormy / Tommy's Margarita	16.00
Negroni / Old Fashioned	17.00

GIN & TONIC

Tanqueray LDG UK	15.00
Herbaceous G&T Fever Tree Tonic Water Lime	
Tanqueray Sevilla UK	17.00
Citrus G&T Fever Tree Mediterranean Tonic Grapefruit	
Tanqueray NO. Ten UK	17.00
Herbaceous G&T Fever Tree Mediterranean Tonic Redcurrant Grapefruit	
LVX GVA	19.00
Citrus G&T Fever Tree Tonic Water Orange Rosemary	
Opihr UK	19.00
G&T Spicy Fever Tree Tonic Water Orange Clove	
Hendrick's UK	17.00
Herbaceous G&T Fever Tree Tonic Water Cucumber Black Pepper	
Gin Mare ESP	19.00
Herbaceous G&T Fever Tree Mediterranean Tonic Dehydrated Tomato Rosemary	
Monkey 47 GER	19.00
Spiced G&T Fever Tree Angostura Tonic Lime Orange	
Nordés ESP	19.00
Fruity G&T Fever Tree Tonic Water Grape Marjoram	
Martin Miller's UK	19.00
Fruity G&T Fever Tree Mediterranean Tonic Strawberry Basil Black Pepper	
The Botanist UK	19.00
Spiced G&T Fever Tree Mediterranean Tonic Grapefruit Thyme	
Nikka Coffey JP	19.00
G&T Citric Fever Tree Tonic Water Lemongrass Coffee bean	
Mistral FR	19.00
Herbaceous G&T Fever Tree Mediterranean Tonic Basil Lemon	

MOCKTAILS

Deep Freeze	10.00
Orange juice Mojito sirup Grenadine sirup Lemon juice Fever Tree Tonic Water	
Virgin Basil	10.00
Lemonade Pineapple juice Lemon juice Feuilles de basilic	
Fresh Cucumber	10.00
Apricot juice Sirop de violette Cucumber Mint Fever Tree Mediterranean Tonic	





BEER & CIDER

Beer, now that we like! That's why we are proud to highlight our partnership with La Nébuleuse, regional craft beer from Lausanne.

ON TAP

	25cl	50cl	Happy Hour 50cl*
La Nébuleuse Zepp – Blonde	5.00	8.00	5.00
La Nébuleuse Moonshine – White	5.50	8.50	5.50
La Nébuleuse Embuscade – IPA	6.00	9.00	6.00
La Nébuleuse Stirling – Pale Ale	6.00	9.00	6.00

BOTTLED

La Nébuleuse Double Oats – DIPA	9.00
Duvel blonde sur Lie	8.00
Corona Extra	8.00
“La Pépité” a natural craft cider	9.00

OUR COCKTAILS BASED ON BEERS

Zepperado	12.00
La Nébuleuse Zepp Tequila Espolon Lemon Juice Sugar syrup	
Red Mist	12.00
La Nébuleuse AmWheat Vodka Ketel One Chambord Liqueur Strawberry and Basil syrup	
Ginger Snap	12.00
La Nébuleuse AmWheat Ketel One Vodka Fresh ginger juice Lemon Juice Pineapple juice	





SPIRITS

WHISKEY

Ardbeg 10 years Single Malt Islay / Scotland 46%	16.00
Bulleit Bourbon Kentucky / USA 45%	12.00
Bulleit Rye Indiana / USA 45%	12.00
Crown Royal Manitoba / Canada 40%	14.00
Glenfarclas 12 ans Single Malt Highland / Scotland 43%	14.00
Glenmorangie Nectar d'Or Single Malt Highland / Scotland 46%	18.00
Green Spot Dublin / Ireland 40%	12.00
Jack Daniel's Tennessee / USA 40%	12.00
Nikka Taketsuru Yoichi / Japan 43%	18.00

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela 40%	16.00
Gosling's Black Seal Bermuda 40%	12.00
Plantation XO Barbados 40%	18.00
Plantation Pineapple 40%	12.00
Zacapa 23 ans Guatemala 40%	18.00

VODKA

Beluga Noble Siberia 40%	14.00
Ketel One Netherlands 40%	12.00

TEQUILA 100% AGAVE / MEZCAL

Don Julio Blanco Jalisco / Mexico 40%	14.00
Don Julio Reposado Jalisco / Mexico 40%	16.00
Espolon Blanco Jalisco / Mexico 40%	12.00
Mezcal Convite Oaxaca / Mexico 40%	14.00

OTHERS

Amaretto Disaronno Italy 28%	12.00
Huamani Pisco Peru 40%	14.00
Grappa Paesanella Amarone Italy 41%	12.00
Jägermeister Germany 40%	10.00





11h00 – 17h30

CAFÈ LOUVE