

PLATS DU MIDI

Du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00.

RIZ SAUTÉ VÉGÉTARIEN AU TOFU ET LÉGUMES 19.-

BOEUF AU BASILIC THAÏ, RIZ BASMATI ET OEUF AU PLAT 23.-

A midi, tous les plats sont servis avec une petite soupe ou une petite salade en entrée. Provenance de la viande: Suisse

SALADES DU MIDI

Du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00.

CHÈVRE FRAIS 18.-
Fromage de chèvre, miel, noix caramélisées, betterave, oignons rouges, salade

SALADE NIÇOISE 18.-
Pomme de terre, œufs, thon, olives, cœurs d’artichaut, poivrons rouges, tomates cerises, salade

SALADE CÉSAR 19.-
Poulet rôti, parmesan, tomates cerises, œufs, salade

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H – 18H
OUVERT 7 / 7, CUISINE NON-STOP JUSQU’À TARD

VINS NATURES

	1 DL.	7 DL.
ORANGE	6.5	39.-
(BDC / Christian Dupuis, Vaud - Assemblage)		

BLANC	7.5
(Lo Spigolo / Aurèle Morf, Jura - Assemblage)	

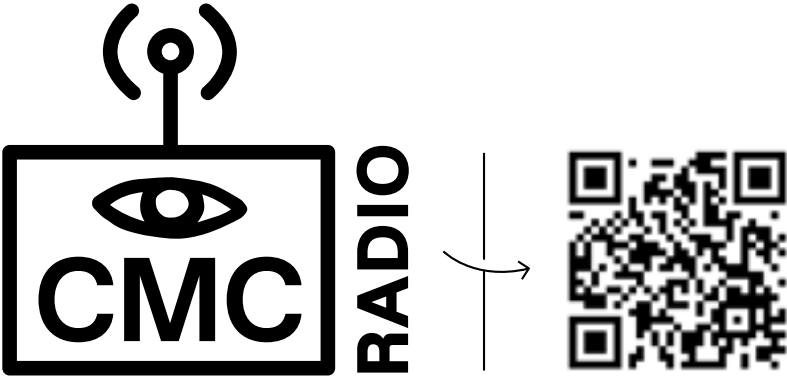
ROUGE	7.5
(Fuoco / Aurèle Morf, Jura - Assemblage)	

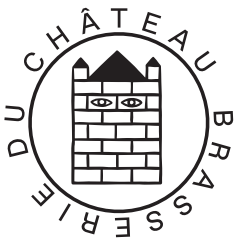
BIÈRES PRESSION

	½ PINTE	PINTE
BLONDE (Craft Lager à 4.5% Vol.)	4.8	8.-
GINGER (Blonde au gingembre à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
AMERICAN WHEAT (Blanche à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
CLASSIC IPA (India Pale Ale à 6.2 % Vol.)	6.-	10.-
CRC (Hoppy Pale Ale à 5 % Vol.)	5.5	9.5
SUMMER ALE (New-Zealand Hoppy Pale Ale à 3.2% Vol.)	5.5	9.5
ESB NEW (Extra Special Bitter à 5% Vol.)	5.2	9.-
CIDRE VAUDOIS (Cidre de pommes à 5.6% Vol .)	5.2	9.-

ÉVÉNEMENTS

MARDI 19H	Château Running Club RUNNING CLUB Club de course à pied ouvert à tous·tes les mardis à 19h	
VENDREDI 22H - 02H	Château Music Club w/ HOUSE OF PERREO	
SAMEDI 122H - 02H	Château Music Club w/ LAZIZZE	





Bienvenue à la
Brasserie du Château,
le premier *BrewPub* de
Lausanne. Toutes nos
bières sont délicatement
brassées sur place, au gré
des saisons, par nos bras-
seurs sur les installations
que vous pouvez admirer
à l’étage du bas.

Vous trouverez notre carte
des bières pressions dans la
feuille ci-dessous !

À BOIRE

SANS ALCOOL

	2.5 DL	3.3 DL	5 DL
THÉ FROID MAISON — Menthe poivrée, citron vert — Pêche, mangue, romarin	4.-	5.5	7.-
CITRONNADE MAISON Citron pressé, sirop de fleur de sureau	4.-		7.-
ORANGEADE MAISON Orange et citron pressés, sirop de fleur de sureau	4.-		7.-
EAUX MINÉRALES Plate ou gazeuse			5.-
JUS DE POMME ARTISANAL Pom-Pom		5.5	
SODAS BIO (ORGANICS) Tonic Water, Viva Mate et Ginger Beer		6.-	
ENERGY DRINKS Red Bull, Sugar Free, Edition		7.-	
SIROPS Grenadine, Menthe, Fruit de la Passion, Fleur de Sureau, Orgeat		3.-	

BOISSONS CHAUDES

THÉ, INFUSION Noir, Vert, Menthe, Verveine	3.9
CAFÉ, ESPRESSO	3.9

COCKTAILS

<i>Les Smashes</i>	15.-
BASILIC SMASH Gin 40%Vol., jus de citron vert & basilic	
PASSION SMASH Rhum 40% Vol., jus de citron, fruit de la passion, muscovado & sucre de fleur de coco	
YUZU SMASH Vodka 40% Vol., jus de citron, jus de yuzu & sirop de fleur de sureau	15.-
<i>Les Mules</i>	
MOSCOW MULE Vodka 40%Vol., jus de citron & ginger beer	
LONDON MULE Gin 40% Vol., jus de citron & ginger beer	
JAMAICAN MULE Rhum 40% Vol., jus de citron & ginger beer	
<i>Les Sours</i>	16.-
AMARETTO SOUR Amaretto 28% Vol., jus de citron, sucre de canne, aquafaba	
WHISKY SOUR Whisky 40% Vol., jus de citron, sucre de canne, aquafaba	
TEQUILA SOUR Tequila 38% Vol., jus de citron, sucre de canne, aquafaba	
<i>Staff pick</i>	
ESPRESSO MARTINI Vodka 40%Vol., café, sucre de canne	16.-

APÉRITIFS

CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, club soda	10.-
SPRITZ VENEZIANO Prosecco, Aperol, club soda	10.-
AMERICANO Vermouth, Campari, club soda	10.-
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, vermouth, Campari	10.-
NEGRONI Gin 40%Vol., vermouth, Campari	16.-

DIGESTIFS

LIMONCELLO MAISON	40% VOL	2 CL	6.-
GRAPPA	40% VOL	2 CL	8.-
AMARETTO	28% VOL	4 CL	8.-
EAUX-DE-VIE Poire ou abricot	37.6% VOL	2 CL	8.-

VINS OUVERTS

<i>Domaine Christian Dupuis à Féchy</i>		
BLANC Chasselas	1 DL	5.5
ORANGE Doral, Chardonnay, Viognier	1 DL	6.5
ROUGE Pinot noir	1 DL	5.5
ROSÉ Rosé du Léman	1 DL	5.-

À MANGER

PIZZAS

MARGUERITE Tomate, mozzarella, origan	16.-
NAPOLI Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	18.-
VÉGÉTARIENNE Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, origan	19.-
CHAMPIGNON Tomate, mozzarella, champignons, origan	19.-
JAMBON Tomate, mozzarella, jambon, origan	19.-
CHÂTEAU Tomate, mozzarella, roquette, origan	20.-
ROMANA Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	20.-
GENOVESE Tomate, mozzarella, pesto maison, origan	20.-
SICILIENNE Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, origan	20.-
PIEMONTESE Tomate, mozzarella, jambon, aubergines, origan	20.-
URSULA Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan	20.-
THON Tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, origan	20.-
PEPPERONI Tomate, mozzarella, salami piquant, origan	20.-
SOGNIDORO Tomate, mozzarella, 4 fromages, olives, origan	21.-
4 SAISONS Tomate, mozzarella, artichauts, jambon, champignons, poivrons, origan	21.-
PEDINA Tomate, mozzarella, jambon cru, origan	22.-
MERGUEZ Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons rouges, origan	22.-
RUSTICA Tomate, mozzarella, jambon cru, anchois, oignons rouges, origan	22.-
EDITH Tomate, mozzarella, roquette, Grana Padano, tomates cerises, crème balsamique	23.-
DANIELA Tomate, mozzarella, salami, champignons, olives, piments jalapeños, origan	23.-
FERMIÈRE Tomate, mozzarella, lard, oignons rouges, tomme, origan	23.-
KATSIKA Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, tomates cerises, olives, origan	24.-
ROQUETTE ET JAMBON CRU Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, origan	24.-
CAPRICCIOSA Tomate, mozzarella, œufs, champignons, jambon, artichauts, olives, origan	24.-
ZAPATA Tomate, mozzarella, poulet, piments jalapeños, champignons, olives, oignons rouges, origan	24.-
VEGAN Tomate, aubergines, poivrons, champignons, roquette, oignons rouges crus	19.-

TOUS NOS FROMAGES SONT PASTEURISÉS
N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER DES INFORMATIONS
CONCERNANT LES METS POUVANT DÉCLENCHER
DES INTOLÉRANCES OU DES ALLERGIES

PRIX INDIQUÉS EN CHF - TVA 8.1% INCLUSE

À PARTAGER

PICKLES AU VINAIGRE DE MALT MAISON	5.-
FOCACCIA AU BEURRE À L'AIL	8.-
HOUMOUS, CRACKERS AUX DRÊCHES	10.-
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE, FOCCACIA	14.-

FRITTO MISTO

Ces plats sont disponibles entre 11h30 — 14h et 17h30 — 22h

CHICKEN & CHIPS Tenders de poulet, potatoes, sauce secrète	20.-
FISH & CHIPS Poisson pané à la bière du Château, potatoes, sauce tartare, vinaigre de malt	24.-

SALADES

PETITE VERTE	7.-
PETITE MÊLÉE Salade, endives, maïs, betterave, celeri, courgettes, carottes	10.-
CROSTINI Salade mêlée, focaccia, sauce tomate, mozzarella	18.-
CHÈVRE CHAUD Salade mêlée, focaccia, fromage de chèvre	18.-
THON & OEUF Salade mêlée, focaccia, thon, œuf	18.-

DESSERTS

MAGNUM MAISON crème glacée, coulis de chocolat & amandes caramélisées	8.-
TRANCHE DE CAKE AU CITRON Avec coulis de citron & amandes caramélisées	6.-
TRANCHE DE CAKE AU CHOCOLAT Avec coulis de chocolat & amandes caramélisées	6.-
*Tranche de cake sans coulis et sans amandes caramélisées	5.-

SUPPLÉMENTS

(Ne pas composer des pizzas existant sur la carte)

→ Anchois, câpres, ail, olives, poivrons, champignons, courgettes, piments jalapeños, jambon, ananas, œufs durs	+ 2.-
→ Lard, merguez, thon, oignons rouges, pesto, roquette, artichauts, tomates cerises, mozzarella, Grana Padano	+ 3.-
→ Tomme, poulet, salami piquant, jambon cru, œuf miroir, fromage de chèvre	+ 4.-