



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

### BOISSONS CHAUDES

<b>THÉ, INFUSION</b> Noir, Vert, Menthe, Verveine	3.9
<b>CAFÉ, ESPRESSO</b>	3.9

## COCKTAILS

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

## APÉRITIFS

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

## DIGESTIFS

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

## VINS OUVERTS

Domaine Christian Dupuis à Féchy

<b>BLANC</b> Chasselas	1 DL	5.5
<b>ORANGE</b> Doral, Chardonnay, Viognier	1 DL	6.5
<b>ROUGE</b> Pinot noir	1 DL	5.5
<b>ROSÉ</b> Rosé du Léman	1 DL	5.-

# À MANGER

## PIZZAS

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

TOUS NOS FROMAGES SONT PASTEURISÉS  
N'HÉSITÉZ 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, FOCCACCIA	14.-

## FRITTO MISTO

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

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

## SALADES

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

## DESSERTS

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

## SUPLÉMENTS

(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.-

# PLATS DU MIDI

Du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00.

COURGETTES GRILLÉES,  
PURÉE DE CAROTTES, CHIPS  
DE PATATE DOUCE 19.-

ENTRECÔTE DE BŒUF,  
CHIMICHURRI, PURÉE DE  
PDT, LÉGUMES 25.-

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

# SALADES DU MIDI

Du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00.

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

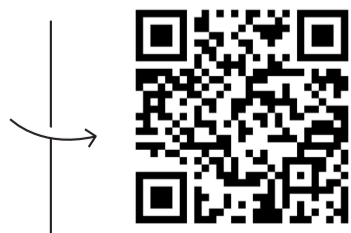
SALADE NIÇOISE 18.-  
Pomme de terre, œufs, thon, olives, cœurs d'artichaut,  
poivrons rouges, tomates cerises, salade

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

# NEWSLETTER

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER MENSUELLE  
ET RECEVEZ L'ACTUALITÉ DE NOS BIÈRES DIRECTE-  
MENT DANS VOTRE BOÎTE MAIL.



# BIÈRES PRESSION

	½ PINTE	PINTE
<b>BLONDE</b> (Craft Lager à 4.5% Vol.)	4.8	8.-
<b>GINGER</b> (Blonde au gingembre à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
<b>AMERICAN WHEAT</b> (Blanche à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
<b>KVEIK</b> (IPA à 4.8% Vol.)	6.-	10.-
<b>CLASSIC IPA</b> (India Pale Ale à 6.2 % Vol.)	6.-	10.-
<b>2-1</b> <small>NEW</small> (Ordinary Bitter au Mate à 3.6 % Vol.)	5.2	9.-
<b>BRUNE</b> (London Porter à 5.2% Vol.)	5.2	9.-
<b>CIDRE VAUDOIS</b> (Cidre de pommes à 5.6% Vol.)	5.2	9.-

# ÉVÉNEMENTS

**MARDI** 18H – 00H  
*Château Running Club*  
**RUNNING CLUB**  
Club de course à pied ouvert  
à tous-tes les mardis à 19h

**VENDREDI** 22H – 02H  
*Château Music Club*  
**BAUCHAMP**

**SAMEDI** 22H – 02H  
*Château Music Club*  
**CHUKKS & UKKO**

