



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'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, 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 14H

LASAGNES  
AUX ÉPINARDS 19.-

VITELLO TONNATO,  
POMMES FRITES 23.-

Tous nos plats du midi sont accompagnés d'une 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 (BDC / Christian Dupuis, Vaud - Assemblage)	6.5	39.-

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

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

\* 19.- À L'EMPORTER

# BIÈRES PRESSION

	½ PINTE	PINTE
ITALIAN PILSNER <sup>NEW</sup> (Lager à 5% Vol.)	5.-	8.5
GINGER (Blonde au gingembre à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
AMERICAN WHEAT (Blanche à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
FAYA (Session Ipa à 4.5% Vol.)	5.5	9.5
CLASSIC IPA (India Pale Ale à 6.2 % Vol.)	6.-	10.-
RED ALE (Best Bitter à 4,4% Vol.)	5.2	9.-
PEACHES (Blanche salée à la pêche à 5 % Vol.)	5.5	9.5
CIDRE VAUDOIS (Cidre de pomme maison à 5.6 % Vol.)	5.2	9.-

# ÉVÉNEMENTS

MARDIS  
19H

Château Running Club

RUNNING  
CLUB



Club de course à pied ouvert à tous-tes les mardis à 19h

EN ÉTÉ  
18H – 20H

Italian Summer

APERITIVO

Antipasti offerts lors de la première tournée de bière, de vin ou d'apéritif.

DU 11.06.26  
AU 19.07.26

Coupe de monde de foot 2026

DIFFUSION DES  
MATCHS SUR  
GRAND ÉCRAN

