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 feuillet 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	4.-
CAFÉ, ESPRESSO	4.-

COCKTAILS

Les Smashs 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

Les Mules 15.-

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

Les Sours 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

Staff pick

ESPRESSO MARTINI 16.-
Vodka 40%Vol., café, sucre de canne

APÉRITIFS

CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, club soda	12.-
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, club soda	12.-
HUGO SPRITZ Prosecco, liqueur de fleur de sureau, club soda	12.-
AMERICANO Vermouth, Campari, club soda	12.-
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, vermouth, Campari	12.-
NEGRONI Gin 40%Vol., vermouth, Campari	16.-

DIGESTIFS

LIMONCELLO	40% VOL	2 CL	8.-
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

Domaine Christian Dupuis à Féchy

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

À MANGER

À PARTAGER

OLIVES ET CÂPRES MARINÉS 5.-

PICKLES DE COURGETTES AU CURRY 5.-

FOCACCIA AU BEURRE À L'AIL 8.-

HOUMOUS, CRACKERS AUX DRÊCHES 10.-

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE, FOCCACIA 14.-

CHIPS & CHIPS

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

CHICKEN & CHIPS 22.-
Tenders de poulet, potatoes, sauce secrète

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

SALADES

SALADE VERTE 7.-

PETITE MÊLÉE 10.-
Salade, endives, maïs, betterave, celeri, courgettes, carottes

CROSTINI 18.-
Salade mêlée, focaccia tomate-mozzarella

CHÈVRE CHAUD 18.-
Salade mêlée, focaccia, fromage de chèvre

THON & OEUF 18.-
Salade mêlée, focaccia, thon, œuf

DESSERTS

COOKIE MAISON 3.5
Chocolat chip cookie

COOKIEWICH 9.5
Cookie & glace fior di latte

BOULE DE GLACE FIOR DI LATTE 5.5
De chez Loom

BOULE DE GLACE CHOCOLAT 5.5
De chez Loom

CHEESECAKE FRUITS ROUGES 9.5
Cheesecake maison, coulis de fruits rouges

CHEESECAKE DULCE DE LECHE 9.5
Cheesecake maison, dulce de leche

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

PIZZAS

MARGUERITE 16.-
Tomate, mozzarella, origan

NAPOLI 18.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan

VÉGÉTARIENNE 19.-
Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, origan

CHAMPIGNON 19.-
Tomate, mozzarella, champignons, origan

JAMBON 19.-
Tomate, mozzarella, jambon, origan

CHÂTEAU 20.-
Tomate, mozzarella, roquette, origan

ROMANA 20.-
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

GENOVESE 20.-
Tomate, mozzarella, pesto maison, origan

SICILIENNE 20.-
Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, origan

PIEMONTESE 20.-
Tomate, mozzarella, jambon, aubergines, origan

URSULA 20.-
Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan

THON 20.-
Tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, origan

PEPPERONI 20.-
Tomate, mozzarella, salami piquant, origan

SOGNIDORO 21.-
Tomate, mozzarella, 4 fromages, olives, origan

4 SAISONS 21.-
Tomate, mozzarella, artichauts, jambon,
champignons, poivrons, origan

PEDINA 22.-
Tomate, mozzarella, jambon cru, origan

MERGUEZ 22.-
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons,
oignons rouges, origan

RUSTICA 22.-
Tomate, mozzarella, jambon cru, anchois,
oignons rouges, origan

EDITH 23.-
Tomate, mozzarella, roquette, Grana Padano,
tomates cerises, crème balsamique

DANIELA 23.-
Tomate, mozzarella, salami, champignons,
olives, piments jalapeños, origan

FERMIÈRE 23.-
Tomate, mozzarella, lard, oignons rouges,
tomme, origan

KATSIKA 24.-
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre,
tomates cerises, olives, origan

ROQUETTE ET JAMBON CRU 24.-
Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, origan

CAPRICCIOSA 24.-
Tomate, mozzarella, œufs, champignons, jambon,
artichauts, olives, origan

ZAPATA 24.-
Tomate, mozzarella, poulet, piments jalapeños,
champignons, olives, oignons rouges, origan

VEGAN 19.-
Tomate, aubergines, poivrons, champignons,
roquette, oignons rouges crus

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.-

PLATS DU MIDI

Du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, TUILES DE PARMESAN 19.-

SPAGHETTI BOLOGNAISE 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

DESSERTS NEW

COOCKIE MAISON 3.5
(Chocolat chip cookie)

BOULE DE GLACE 5.5
(Boule de galce de chez LOOM: fior di latte ou chocolat)

CHEESECAKE 9.5
(Cheesecake maison: dulce de leche ou coulis de fruits rouges)

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.-
CRC (Hoppy Pale Ale à 5 % Vol.)	5.5	9.5
CLASSIC IPA (India Pale Ale à 6.2 % Vol.)	6.-	10.-
SMOKELESS (Lichtenhainer à 3.7 % Vol.)	5.2	9.-
ESB (Extra Special Bitter à 5% Vol.)	5.2	9.-
BRUNE NEW (London Porter à 4.5% Vol.)	5.2	9.-
CIDRE VAUDOIS (Cidre de pommes à 5.6% Vol .)	5.2	9.-

ÉVÉNEMENTS

MARDI ↳ 19H
Château Running Club
RUNNING CLUB
RDV devant la Brasserie à 19h.
CRC

VENDREDI ↳ 22H - 02H
Château Music Club w/
SOLDIA SOUND
CMC

SAMEDI ↳ 22H - 02H
Château Music Club w/
MASSIMO STEFANELLI
CMC

MENU

LA BRASSERIE DU CHÂTEAU
DU 27.10 AU 03.11.26
SUGGESTIONS, ÉVÉNEMENTS, NEWS