

Starting Blocks

Wraps du jour Servis avec petite salade mêlée <i>Today's wraps served with small mixed salad</i>	CHF 14.-
 Bouquet de salade verte et graines santé torréfiées Salade saupoudrée d'oléagineux <i>Salad sprinkled with oil seeds</i>	CHF 7.-
 Salade mêlée de crudités Mélange de salades, carottes, céleri, tomates cerise <i>Mixture of salad, carrot, celery, cherry tomatoes</i>	CHF 10.-
TOM salade Poulet grillé, mélange de salades, tomates cerise, champignons de Paris, œuf dur, jambon cru croustillant, tuile de parmesan <i>Grilled chicken, mixed salad, cherry tomatoes, mushrooms of Paris, boiled egg, crispy cured ham and parmesan shavings</i>	CHF 14.- / 24.-
Poke bowl de crevettes sauvages Nouilles, légumes croquants, avocat, concombre, algues wakamé, grenade, radis <i>Wild shrimps, noodles, crispy vegetables, avocado, cucumber, wakame seaweed, pomegranate and radish</i>	CHF 25.-
 Crème de courge Servie avec des brisures de marron <i>Cream of pumpkin soup with chestnut pieces</i>	CHF 10.-

No li-meats

Tartare de bœuf classique 160g Cornichons, câpres, oignons, persil, servi avec frites et bouquet de salade verte <i>Classic beef tartar raw: Gherkins, capers, onions, parsley, served with French fries and green salad</i>	CHF 34.-
TOM burger Viande de bœuf, fromage, pesto, bacon et oignons caramélisés, servi avec frites <i>Beef, cheese, pesto, bacon and caramelized onion, served with French fries</i>	CHF 26.-

TOM CAFÉ

THE OLYMPIC MUSEUM CAFE

DU MARDI AU VENDREDI
FROM MONDAY TO FRIDAY

Le plat du jour <i>Dish of the day</i> avec salade verte <i>with green salad</i>	CHF 19.- CHF 21.-
---	----------------------

For long-distance races

 Rösti aux champignons des bois <i>Potato galette with wild mushroom</i>	CHF 25.-
 Le burger végétarien Steak à base de légumes, tomates, sauce tzatziki, oignons caramélisés, roquette, fromage servi avec légumes sautés du moment <i>Vegetable burger, tomatoes, tzatziki sauce, caramelized onion, rocket salad, cheese served with sautéed seasonal vegetables</i>	CHF 24.-

Olympic cities tour

 Grenoble Salade de chèvre chaud, raisins et cerneaux de noix <i>Goat's cheese salad, fresh grapes and walnuts</i>	CHF 14.- / 22.-
Vancouver Entrecôte de cerf aux canneberges, tagliatelle et garnitures d'automne <i>Venison steak with cranberries, tagliatelle and seasonal trimmings</i>	CHF 33.-
 Turin Risotto à la courge et mascarpone <i>Pumpkin and mascarpone risotto</i>	CHF 24.-
Lausanne Filets de perche meunière, servis avec frites et sauce tartare <i>Fillets of perch meunière served with French fries and tartar sauce</i>	CHF 31.-

Olympic hopefuls

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years

« Médaille d'or » Steak haché, petits légumes, frites <i>Minced beef, baby vegetables with French fries</i>	CHF 15.-
« Médaille d'argent » Nuggets de poulet, petits légumes, frites <i>Chicken nuggets, baby vegetables with French fries</i>	CHF 14.-
« Médaille de bronze » Tagliatelles à la tomate <i>Tagliatelle with tomato sauce</i> Servis avec une boule de glace, sirop ou thé froid <i>Served with ice cream, cordial or ice tea</i>	CHF 12.-

Finish

Sablé aux figues, glace bulgare <i>Fig sablé with bulgarian ice cream</i>	CHF 10.-
Tartelette au chocolat, cacahuètes au beurre salé <i>Chocolate tartlet, salted butter peanuts</i>	CHF 10.-
Mont-Blanc, meringue à la crème de marrons <i>Mont-Blanc, meringue with chestnut cream</i>	CHF 10.-
Mille-feuille croustillant à la vanille <i>Vanilla mille-feuille</i>	CHF 10.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 12.-
Glaces et sorbets Ice creams and sorbets Vanille, citron, cappuccino, mangue, chocolat, coco, stracciatella, caramel, fraise, pistache, orange, poire, cerise, bulgare <i>Vanilla, lemon, cappuccino, mango, chocolate, coconut, stracciatella, caramel, strawberry, pistachio, orange, pear, cherry, bulgarian</i>	CHF 3.60
Turin Glace stracciatella, chocolat et sorbet poire, sauce chocolat et chantilly <i>Stracciatella, chocolate ice cream and pear sorbet, chocolate sauce and whipped cream</i>	CHF 11.-
Albertville Glace caramel, sauce caramel et chantilly <i>Caramel ice cream, caramel sauce and whipped cream</i>	CHF 11.-
Chamonix Glace vanille, chocolat chaud et chantilly <i>Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream</i>	CHF 12.-
+ chantilly / <i>extra whipped cream</i>	CHF 1.-
+ sauce chocolat / <i>chocolate sauce</i>	CHF 1.-

Origines des viandes et poissons/ *Meat and Seafood sources :*

Crevettes/*Shrimps* : Argentine/*Argentina*, Cerf/*Venison* : Europe/*Europe*, Boeuf/*Beef* : Suisse/*Switzerland*, Volaille/*Poultry* : Suisse et France *Switzerland and France*, Perche/*Perch* : Pologne et Estonie *Poland and Estonia*.