

TOM salade

Poulet grillé, mélange de salades, tomates cerise, champignons de Paris, œuf dur, jambon cru croustillant, tuile de parmesan
Grilled chicken, mixed salad, cherry tomatoes, mushrooms of Paris, boiled egg, crispy cured ham and parmesan shavings

CHF 14.- / 24.-

Poke bowl de crevettes sauvages

Nouilles, légumes croquants, avocat, concombre, algues wakamé, grenade, radis
Wild shrimps, noodles, crispy vegetables, avocado, cucumber, wakame seaweed, pomegranate and radish

CHF 25.-

Crème de courge

Servie avec des brisures de marron
Cream of pumpkin soup with chestnut pieces

CHF 10.-

Rösti aux champignons des bois

Potato galette with wild mushroom

CHF 25.-

TOM burger

Viande de bœuf, fromage, pesto, bacon et oignons caramélisés, servi avec frites
Beef, cheese, pesto, bacon and caramelized onion, served with French fries

CHF 26.-

Le burger végétarien

Steak à base de légumes, tomates, sauce tzatziki, oignons caramélisés, roquette, fromage servi avec légumes sautés du moment
Vegetable burger, tomatoes, tzatziki sauce, caramelized onion, rocket salad, cheese served with sautéed seasonal vegetables

CHF 24.-

Olympic cities tour**Grenoble**

Salade de chèvre chaud, raisins et cerneaux de noix
Goat's cheese salad, fresh grapes and walnuts

CHF 14.- / 22.-

Vancouver

Entrecôte de cerf aux canneberges, tagliatelle et garnitures d'automne
Venison steak with cranberries, tagliatelle and seasonal trimmings

CHF 33.-

Lausanne

Filets de perche meunière, servis avec frite et sauce tartare
Fillets of perch meunière served with French fries and tartar sauce

CHF 31.-



THE OLYMPIC MUSEUM CAFE

SAMEDI & DIMANCHE
 SATURDAY & SUNDAY

MENU BRUNCH

de 11h à 14h30 / à partir de 2 personnes
from 11 to 14.30 p.m. / from 2 people

Assortiment d'entrées à partager

Assortment of starters to share

Le plat découverte du marché

The market discovery dish

Les douceurs à partager

The sweets to share

CHF 45.-

Jusqu'à 12 ans / *up to 12 years***« Médaille d'or »**

Steak haché, petits légumes, frites
Minced beef, baby vegetables with French fries

CHF 15.-

« Médaille d'argent »

Nuggets de poulet, petits légumes, frites
Chicken nuggets, baby vegetables with French fries

CHF 14.-

« Médaille de bronze »

Tagliatelles à la tomate
Tagliatelle with tomato sauce

CHF 12.-

Servi avec une boule de glace, sirop ou thé froid
Served with ice cream, cordial or ice tea

Finish**Sablé aux figues, glace bulgare**

Fig sablé with bulgarian ice cream

CHF 10.-

Tartelette au chocolat, cacahuètes au beurre salé

Chocolate tartlet, salted butter peanuts

CHF 10.-

Mont-Blanc, meringue à la crème de marrons

Mont-Blanc, meringue with chestnut cream

CHF 10.-

Mille-feuille croustillant à la vanille

Vanilla mille-feuille

CHF 10.-

Café gourmand

Gourmet coffee

CHF 12.-

Glaces et sorbets | Ice creams and sorbets

Vanille, citron, cappuccino, mangue, chocolat, coco, stracciatella, caramel, fraise, pistache, orange, poire, cerise, bulgare
Vanilla, lemon, cappuccino, mango, chocolate, coconut, stracciatella, caramel, strawberry, pistachio, orange, pear, cherry, bulgarian

CHF 3.60

Turin

Glace stracciatella, chocolat et sorbet poire, sauce chocolat et chantilly
Stracciatella, chocolate ice cream and pear sorbet, chocolate sauce and whipped cream

CHF 11.-

Albertville

Glace caramel, sauce caramel et chantilly
Caramel ice cream, caramel sauce and whipped cream

CHF 11.-

Chamonix

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

CHF 12.-

+ chantilly / *extra whipped cream*

CHF 1.-

+ sauce chocolat / *chocolate sauce*

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.*