JARDIN D'HIVER

La carte



HORAIRES

Du lundi au vendredi

12h – 21h

Dernière commande 20h

AFTERWORK

DJ set tous les jeudis

Dès 17h00

Fondues

MAISON STERCHI

Prix par personne

Moitié-moitié	26.-
Cèpes	29.-
Mi-chèvre, mi-brebis	30.-
Champagne	34.-
Truffe noire	34.-

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenailles et pickles	8.-
Truffe fraîche	*Selon arrivage*

MENU JARDIN D'HIVER

Prix par personne

Fondue moitié-moitié 54.-

Viande séchée, pommes grenailles, pickles
Meringue crème double

MENU AVEC BOISSONS

Prix par personne

Chasselas Millennium 79.-

½ bouteille, minérales

Champagne Millennium 96.-

½ bouteille, minérales

Vin sans alcool 79.-

½ bouteille, minérales

POUR SE RÉCHAUFFER

Vin chaud

Cannelle, vanille, orange, épices de Noël

6.–
2 DL

Plats

Soupe à l'oignon 14.-
Gratinée au Gruyère AOP

Planchette de viande séchée (120 g) 16.-
Pickles

Tranche de foie gras de canard (80 g) 19.-
Toasts de pain de campagne

Feuilleté maison 16.-
Jambon maison béchamel, fromage, salade

Croûte au fromage 24.-
Jambon maison, oignons confits

Rösti garni 24.-
Jambon maison, œuf, fromage

Rösti garni 26.-
Saumon, crème fraîche

Six huîtres 19.-
Poget, Fine de Claire N°3

Assiette de saumon gravlax 26.-
Crème acidulée, blinis

Caviar sélection (50 g) 140.-
Crème acidulée, blinis

Desserts

Gaufre garnie 7.-
Crème de marrons, caramel beurre salé, gianduja, chantilly

Crêpe minute 6.-
Crème de marrons, caramel beurre salé, gianduja, chantilly

Meringue crème double 14.-

Crème brûlée 7.-

Tarte du jour 7.-

Boissons chaudes

CAFÉS

Espresso / Café — 4.20
Mélange Carioca Cuendet

Renversé — 4.80
Mélange Carioca Cuendet, lait de vache

Cappuccino — 5.50
Mélange Carioca Cuendet, lait de vache, cacao

Latte macchiato — 6.-
Mélange Carioca Cuendet, lait de vache

MATCHA / UBE

Matcha latte — 7.50
Avoine / Amande / Vache

Ube latte — 7.50
Avoine / Amande / Vache

THÉS

Thés et infusions — 5.50
Sirocco

Chaï latte — 6.50
Thé chaï, mousse de lait

CHOCOLATS

Chocolat chaud — 5.50

Chocolat gourmand — 9.-
Chartreuse, rhum ambré, liqueur de sapin

Sans alcool

Coca-Cola Classique / Zéro	3 dl	**6.-**
Limonades « Les Pétillantes » Citron / Pamplemousse	3 dl	**5.-**
Urban Kombucha Gingembre / Citronnelle-hibiscus	3 dl	**6.50**
Brio Maté Original / Menthe-citron	3 dl	**5.-**
El Tony Maté	3 dl	**6.-**
Eptinger Plate ou gazeuse	5 dl	**5.-**
Eptinger Plate ou gazeuse	1 l	**9.-**

Cocktails

SIGNATURES

Le Montagnard — 16.-
Wild Turkey Bourbon infusé, miel, cannelle

Forêt Noire — 18.-
Vodka Ketel One, chocolat, cerise, crème fouettée

Alpine Mule — 16.-
Vodka Ketel One, ginger beer, liqueur de sapin

CLASSIQUES

Mojito — 18.-
Havana 3 ans, menthe, lime, sucre de canne, eau pétillante

Cuba libre — 14.-
Havana 3 ans, Coca-Cola, lime

Winter spritz — 14.-
Aperol infusé cannelle, prosecco, cranberry

Hugo spritz — 14.-
Liqueur Saint-Germain, prosecco, lime, menthe, eau pétillante

Negroni — 16.-
Campari, gin, vermouth

Gin tonic — 14.-
Gin 27, tonic

Nos cocktails sont disponibles avec ou sans alcool.

Digestifs

CHARTREUSES — *4 cl*

Chartreuse Verte — **12.-**

Chartreuse Jaune — **12.-**

Chartreuse 9ème Centenaire — **15.-**

Génépi — **12.-**
Des Pères Chartreux

EAU DE VIE — *4 cl*

Eau de vie de fruit, Morand — **9.-**
Williamine, Poire, Prune, Framboise

LIQUEURS — *4 cl*

Amaretto — **9.-**
Disaronno

Limoncello — **9.-**
Cuore di Limone

Vins au verre

CHAMPAGNE

1 dl

Champagne Millennium, Extra Brut — **19.-**
Ployer Jacquemart, Ludes, Reims

VINS BLANCS

1 dl

Pouilly-Fumé, Les Racines — 2023 — **12.-**
Domaine Alain Cailbourdin, Loire

Chasselas Millennium, Domaine Terre Neuve — 2024 — **8.-**
David Kind, Saint-Prex

VINS ROUGES

1 dl

Côtes-du-Rhône, Domaine du Bienheureux — 2023 — **7.-**
Vallée du Rhône méridionale, Rhône

Assemblage Millennium, Domaine Terre Neuve — 2024 — **10.-**
David Kind, Saint-Prex

Sélection de bières

PRESSIONS

La Nébuleuse ZEPP, Lager — 3 dl / 5 dl — **6.- / 9.-**
Renens

La Nébuleuse « Bière du mois » — 3 dl / 5 dl — **7.- / 10.-**
Renens

BOUTEILLES

3 dl

La Nébuleuse Stirling, Pale Ale — **7.-**
Sans gluten, 5,3 %, Renens

La Nébuleuse Moonshine, Blanche — **7.-**
5,0 %, Renens

La Nébuleuse Embuscade, IPA — **7.-**
6,4 %, Renens

La Nébuleuse Diversion, IPA — **7.-**
0,5 %, Renens

Triple d'Anvers — **9.-**
8 %, Belgique

La Bière Deauville — **9.-**
5 %, Pays d'Auge

La Cave

VINS BLANCS

75 cl

Chasselas Millennium, Domaine Terre Neuve 2022 **48.-**
David Kind, Saint-Prex

Chablis, Domaine Lamblin 2022 **77.-**
France, Bourgogne

Dézaley, Clos des Moines 2024 **59.-**
Ville de Lausanne

Pouilly-Fumé, Les Racines 2023 **78.-**
Domaine Alain Cailbourdin, Loire

VINS ROUGES

75 cl

Assemblage Millennium, Domaine Terre Neuve 2024 **44.-**
David Kind, Saint-Prex

Côtes-du-Rhône, Domaine du Bienheureux 2024 **42.-**
Vallée du Rhône méridionale, Rhône

Chorey-lès-Beaune, Domaine Laurent 2023 **88.-**
Bourgogne

Primitivo IGT, Neprica 2024 **54.-**
Tormaresca

CHAMPAGNES ET BULLES

75 cl

Ruinart, Blanc de Blancs **240.-**
Reims

Champagne Millennium, Extra Brut **110.-**
Ployer Jacquemart, Ludes, Reims

Louis Roederer, Collection 246 **140.-**
Tours-sur-Marne

Louis Roederer, Collection 244 150 cl **290.-**
Tours-sur-Marne

Laurent-Perrier, Brut, La Cuvée Rosé **150.-**
Tours-sur-Marne

SANS ALCOOL

75 cl

French Bloom, Blanc de Blancs **72.-**
Vin organique effervescent français, 0 %

French Bloom, Rosé **78.-**
Vin organique effervescent français, 0 %

Equinoxe Chardonnay **46.-**
Domaine de l'Arjolle, 0 %

Equinoxe Merlot et Cabernet **42.-**
Domaine de l'Arjolle, 0 %

JARDIN D'HIVER



Bon appétit

RÉSERVATIONS DE GROUPE

Organisez votre événement au Jardin d'Hiver

Pour toute réservation de plus de 8 personnes, veuillez nous contacter.

restauration@millennium.ch

058 400 36 84

MILLENNIUM

Chemin de Mongevon 25 · 1023 Crissier – Lausanne