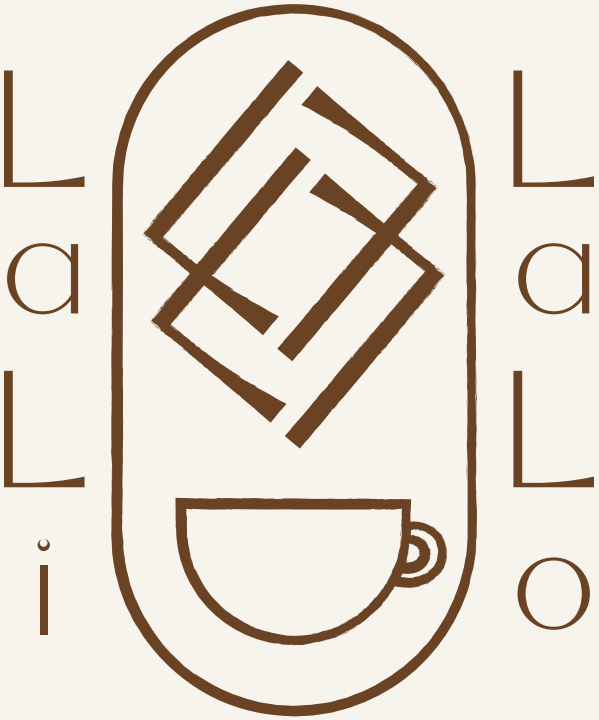


Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus

Notre carte

Au Lalilalo, chaque instant est une invitation à ralentir, à savourer et à se retrouver. Autour d'un café, d'une douceur ou d'une assiette gourmande, nous cultivons le plaisir des belles choses et des petits moments qui font les grandes journées.

La carte

ENTRÉES FROIDES

Tartare de truite, fraîcheur végétale	19.-
Gravlax de saumon à la betterave	21.-

ENTRÉES CHAUDES

L'œuf parfait, sous-bois et parmesan	16.-
Cuisses de grenouilles en persillade	24.-

PÂTES, GNOCCHIS & RISOTTOS

Gnocchis poêlés, esprit des sous-bois	24.-
Rigatoni à l'italienne, crème de parmesan	28.-
Risotto à la bisque de crustacés	32.-

VIANDES & PLATS MIJOTÉS

Joue de bœuf fondante, braisée au vin rouge	34.-
Parmentier de canard confit	36.-

POISSONS

Truite blanche suisse, délicatement poêlée sur peau	31.-

Nos boissons chaudes

Café · Espresso · Ristretto	4.40
Renversé	5.10
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Mochaccino	7.50
Chocolat chaud maison	5.60
Chocolat viennois	5.80
Matcha Latte	7.50
Black sesame Latte	7.50
Chai Latte	8.-
Crème brûlée Latte	8.-
Thé Newby Tea	4.20

English Breakfast · Earl Grey · Hunan Green · Jasmin · Menthe poivrée · Camomille · Fraise & Mangue · Gingembre Citron

Nos boissons lactées sont également disponibles avec du lait végétal (+ CHF 0.50). Supplément sirop : CHF 0.50.

Nos boissons froides

NOS SODAS — 4.60

Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Sprite
Fanta Orange
Tonic
Fuse Tea Pêche Hibiscus
Fuse Tea Lemon
Maté
Red Bull
Red Bull Zéro
Limonade Citron
Limonade Orange

NOS BIÈRES

de la Brasserie du Jorat

La Blonde	8.-
La Blanche	8.-
La Sagesse Sans alcool	8.-

JUS DE FRUITS — 5.30

Opaline · 2.5 dl

Pomme Bio
Pêche
Poire Williams
Poire/Coing
Pomme/Framboise
Abricot

CAFÉS & LATTES GLACÉS

Café glacé	4.50
Renversé glacé	5.30
Matcha Latte	7.50
Black sesame Latte	7.50
Chai Latte	8.-

Nos pâtisseries maison

Élaborées par notre chef pâtissier Romain Caschera

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Tarte meringuée agrumes & shiso vert	8.-
Tarte Mont-Blanc marron-cynorhodon	8.-
Mille-feuille vertical pomme/poire/pecan	8.-
Mille-feuille minute à la vanille de Tahiti	8.-
Baba au rhum	8.-
Éclair café moka et cardamome	8.-
Pavlova exotique au Kombava	8.-
Le LaLiLaLo, tout chocolat	8.50
Cookies garnis Cacahuète/Caramel · Tout chocolat · Amaretti · Pistache de Bronte	4.80
Tarte à la part Pommes/Poires · Fruits de saison · Crumble aux fruits rouges	4.30

Nos vins au verre

Verre de 1 dl

LES BLANCS

Abbaye de Mont — 5.-
Chasselas Historique · 2025

L'Abbatiale de Payerne — 5.-
Chasselas Tour Bertholod

Clos des Moines — 7.-
Dézaley Historique

LES ROUGES

Abbaye de Mont — 5.-
Assemblage historique · 2025

L'Abbatiale de Payerne — 5.-
Pinot noir

Stéphane Ogier — 6.-
Le temps est venu · Côtes du Rhône

LES BULLES

Prosecco JAYA — 6.-
Brut DOC

Prosecco JAYA — 6.50
Rosé

Champagne H. Blin — 9.-
Sélection « Les Galeries 27 »