

# TOM CAFÉ

VENTE A L'EMPORTER / TAKE AWAY

**Du mardi au vendredi, 11h30 à 12h00      13h15 14h30**  
*from Tuesday to Friday, 11.30 a.m. to noon. 1.15 p.m. to 2.30 p.m.*

Plat du jour CHF 18.00

## Starting Blocks

Croque-monsieur au jambon et gruyère d'alpage CHF 6.00  
*Ham and gruyère croque-monsieur*


Wrap du jour *wrap of the day* CHF 10.00

Bol de salade verte CHF 4.00  
*Green Salad bowl* 

Salade mêlée de crudités et graines torrifiées CHF 9.00  
Mélange de salades, carottes, céleri, tomates cerise   
*Mixed salad with carrots, celery, cherry tomatoes and roasted seeds*

Crème d'asperges vertes et croûtons dorés CHF 9.00  
*Asparagus soup with crispy croutons* 

## For long-distance races

Tagliatelle al dente aux morilles et asperges vertes CHF 27.00  
*Tagliatelle al dente with morels and green asparagus* 

Street bowl CHF 18.00  
Falafel, tomate, concombre, avocat, carotte, grenade   
*Falafel, tomato, cucumber, avocado, carrot, pomegranate*

Dahl de lentilles corail CHF 22.50  
Au lait de coco et coriandre servi avec pain naan   
*Red lentil dahl with coconut milk and coriander, served with naan bread*

Oslo bowl CHF 20.00  
Gravlax de truite saumonée, quinoa, concombre, tomate, carotte, mangue, pickles d'oignon rouge et sauce scandinave  
*Salmon trout gravlax, quinoa, cucumber, tomato, carrot, mango, pickled red onions and Scandinavian sauce*

# Les Incontournables

<b>TOM Salade</b> 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, button mushrooms, boiled egg, crispy cured ham and parmesan shavings</i>	CHF	22.00
<b>TOM burger</b> Viande de bœuf, fromage, pesto, bacon, oignons caramélisés et frites <i>Beef, cheese, pesto, bacon and caramelised onions and French fries</i>	CHF	23.50
<b>Le burger végétarien</b> Steak à base de légumes, tomates, sauce tzatziki, oignons caramélisés, roquette, fromage servi avec légumes. <i>Vegetable burger, tomatoes, tzatziki sauce, caramelized onions, rocket leaves and cheese, served with vegetables</i>	CHF	21.50



## Finish

<b>Dacquoise aux fraises</b> <i>Strawberry dacquoise</i>	CHF	10.00
<b>Glaces et sorbets   Ice creams and sorbets</b> Café, caramel salé, chocolat, pistache, straciatella, vanille, barbe à papa, verveine fraise, citron, framboise, mangue, coco, orange sanguine, poire <i>Coffe, salted caramel, chocolate, pistachio, straciatella, vanille, candyfloss, verbena strawberry, lemon, raspberry, Valais apricot, mango, coconut, vineyard peach, passion fruit</i>	CHF	3.50

## Boissons / Drinks

<b>Café / thé / chocolat chaud</b> <i>Coffee / tea / hot chocolate</i>	CHF	4.00
<b>Eaux minérales (plate ou gazeuse) 5dl</b> <i>Still or sparkling water</i>	CHF	3.50
<b>Sodas</b> <i>Soft drinks</i>	CHF	4.50

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats, et sommes à dispositions pour toutes demandes spécifiques*

*We would be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in our dishes, and please let us know if you have any specific requests.*

### Provenances :

*Bœuf et poulet : Suisse  
Perche : Estonie/Pologne  
cabillaud : Norvège*

### Origins

*Beef and Chiken : Switzerland  
Perch : Estonia/Poland  
Cod fillet : Norway*

*TVA ET SERVICE INCLUS 2.5 %  
VAT AND SERVICE INCLUDED 2.5%*