

CARTE DES BOISSONS

Service au bar



tibits



Contre le gaspillage alimentaire.

Notre philosophie : Nous cuisinons nos plats fraîchement chaque jour avec un maximum de légumes entiers et nous nous approvisionnons en matières premières qu'en fonction de nos besoins. Ces mesures nous permettent d'éviter le gaspillage de nourriture.

Au cas où il y aurait quand-même des restes, ceux-ci seraient récupérés par des organisations ou proposés sur l'application «Too Good To Go».

Avec chaque assiette pleine de délices végétariens et végétaliens du buffet de tibits, vous économisez 1.26 kg de CO₂ en moyenne. Plus d'informations sous : tibits.ch/ecologie



Chez tibits, l'air entrant **est 100 % frais**. L'air usé est aspiré par les canaux d'évacuation et passe par le toit pour être rejeté directement à l'extérieur. Ceci garantit une alimentation **continue** de nos locaux en air frais ainsi qu'**un taux de renouvellement d'air élevé**.

Nos nombreuses plantes chez tibits ne sont pas seulement belles à regarder, elles améliorent aussi le climat intérieur en augmentant l'humidité de l'air. En outre, elles produisent de l'oxygène et extraient simultanément du dioxyde de carbone de l'air ambiant. Grâce à **un capteur d'air, la teneur en CO₂** dans le restaurant est mesurée et contrôlée de manière proactive.

SOYEZ LES BIENVENUS

tibits, mot dérivé de l'anglais «tidbits = petite gourmandise», vous garantit des plats et des boissons alliant saveur, fraîcheur et santé, le tout décliné sous forme végétarienne et végétalienne. tibits est une entreprise familiale suisse, créée il y a 20 ans déjà par les familles Frei et Hiltl.

COMMENT ÇA MARCHE :

- 1 Vous vous trouvez une place et vous la « réservez » en y laissant votre veste, par exemple.
- 2 Vous choisissez vos plats au buffet (pas besoin de faire la queue).
- 3 Vous faites peser au bar, vous ajoutez vos boissons, vous payez et vous savourez le tout à votre table. Bon appétit!

PRIX

PRIX DU BUFFET PAR 100 GRAMMES

	Sur place	À l'emporter* Zero Waste	À l'emporter À usage unique
Petit déjeuner	3.90	3.10	3.60
Desserts & fruits	4.30	3.50	4.00
Salades, plats chauds & Brunch	4.70	3.90	4.40

À L'EMPORTER*

La totalité de notre offre est également disponible à l'emporter. Alliez durabilité et économies : Evitez les emballages jetables en prenant votre plat à l'emporter dans les reBOX de reCIRCLE ou votre propre récipient réutilisable*. Vous pouvez également amener vos propres bouteilles et thermos pour les boissons et profiter ainsi du meilleur prix (exceptés produits de boulangerie, snacks apéro, glaces et boissons alcoolisées).

*Lorsque vous amenez votre propre récipient réutilisable, 90 grammes sont déduits de la balance.

CATERING

Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, apéritif d'entreprise, anniversaire, mariage ou autre événement – nous vous livrons à domicile, au bureau ou sur le lieu de votre choix.

Nous vous aidons volontiers et sans engagement :

events.lausanne@tibits.ch

Servi de base avec notre
drink à l'avoine bio



CHAI, LATTE & CHOCOLAT

Indian Chai *

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

Rooibos Chai *

sans sucre

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

Vanille-Matcha Latte *

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Curcuma Latte *

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Chocolat chaud

Avec notre chocolat haut de gamme « Taucherli »

25 cl 6.40 | 40 cl 7.70

Chocolat froid

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

* Également disponible en boisson glacée



PUNCHS

Citron-gingembre chaud

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Fruits de la passion chaud

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70



THÉS

Thé jasmin « Yu Long Tao »

25 cl 5.20

Thé artisanal en sachet

Assam (thé noir)

en qualité bio : verveine, Song Luo (thé vert),
menthe marocaine, rooibos à la vanille

25 cl 4.90

+ Bee Friendly, alternative au miel à base de fleurs de souci

0.50



**Nous conseillons notre
drink à l'avoine bio.**

Un drink au soja et
amandes bio ou du lait bio
sont aussi disponibles.



CAFÉS

Espresso

4.30 | double 5.50

Ristretto

4.10

Café

4.60 | grand 6.00

Americano

4.60

Café de céréales

4.60 | grand 6.00

Corretto Grappa

6.30

Latte Macchiato

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Caffè freddo

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Cappuccino

5.30 | grand 7.30

Flat White

6.50

Rooibos Cappuccino

5.30 | grand 7.30

Renversé

5.10 | grand 6.80

Espresso Macchiato

4.80

+ Une dose d'espresso

1.30

+ Sirop vanille ou caramel

0.60



*En accompagnement
pâtisseries & croissants*

Notre mélange espresso
maison The Goodlife Coffee
est torréfié exclusivement
pour nous.

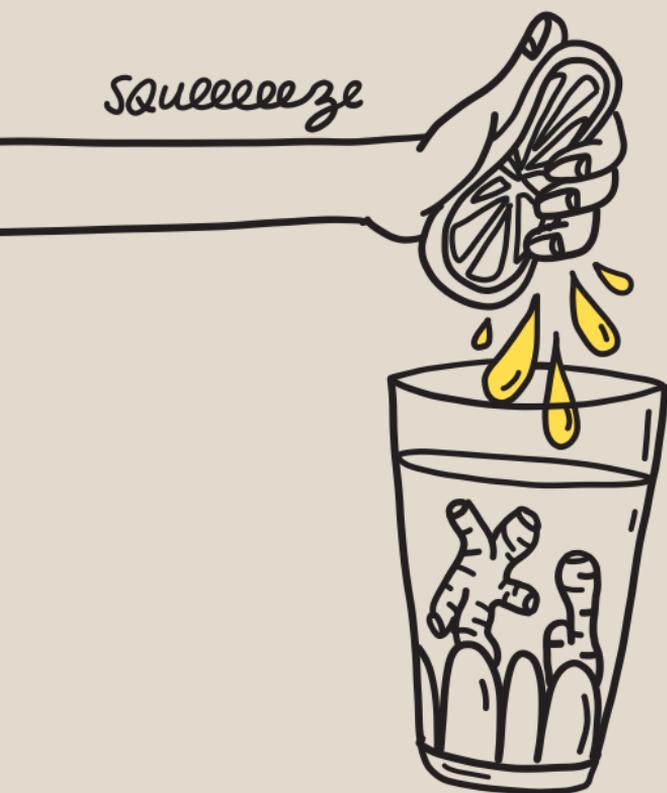
Toutes nos spécialités à
base de café existent
également en décaféiné
ou en café de céréales.



FRAÎCHEMENT PRESSÉS TOUS LES JOURS

Nous utilisons des fruits et des légumes frais, sans sucre ajouté.

Squeeeeeeze





JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS & LASSI

Orange

10 cl 3.40 | 25 cl 6.40

Carotte

10 cl 3.40 | 25 cl 6.40

Mexicano

carotte et orange

10 cl 3.40 | 25 cl 6.40

Carotte-pomme-gingembre

avec fenouil et citron

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

Green Fitness

pomme, fenouil et citron

à l'herbe d'épeautre ou aux épinards, selon la saison

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

Lassi à la mangue

yog cajou fermenté, mangue et garam masala

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

SPÉCIALITÉS SELON NOS RECETTES MAISON.

Tous les sodas sont servis avec de
l'eau gazeuse et des glaçons.



SPÉCIALITÉS TIBITS

Limonade citron-gingembre

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Limonade fruits de la passion

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Limonade thym-tonic

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Maté

avec de l'eau plate ou gazeuse, à choix

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Thé froid de saison

25 cl 4.60 | 40 cl 5.70 | 50 cl (rPET) 6.00

Thé froid classique

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40 | 50 cl (rPET) 5.80

Thé froid menthe-hibiscus sans sucre

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40 | 50 cl (rPET) 5.80

Jus de pomme bio

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40 | 50 cl (rPET) 5.80

Schorle jus de pomme bio

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40

Kombucha tibits aux fruits bio

fermenté, non pasteurisé, avec cultures vivantes

50 cl (PET) 6.50

Nos essences sont également disponibles
dans la boutique :

Essence gingembre-citron

25 cl 7.50

Essence thym-tonique

50 cl 8.50

Essence chai

25 cl 9.00



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau gazeuse tibits

25 cl 3.70 | 40 cl 4.70 | 100 cl 9.50

Henniez Pétillante

50 cl (PET) 5.00

Henniez Naturelle

50 cl (PET) 5.00

Romanette Citron

50 cl (PET) 5.00

Urban Kombucha thé vert & gingembre bio

33 cl 4.90

Urban Kombucha citronnelle & hibiscus bio

33 cl 4.90

Vivi Kola classique ou Vivi Kola zéro

50 cl (PET) 5.00

CHOIX DE BOISSONS SANS ALCOOL AU VERRE

Sirop

3 dl 1.50

Lait froid

3 dl 3.50

Eau gazeuse

3 dl 4.20

NOS BIÈRES LOCALES SONT
BRASSÉES ET MISES EN
BOUTEILLE AVEC BEAUCOUP
DE SOIN.



BIÈRES PRESSION

Houleuse, Dr. Gab's, Blanche 5 % vol. alc.
25 cl 4.80 | 40 cl 7.50

Chameau, Dr. Gab's, Ambrée 7 % vol. alc.
25 cl 4.80 | 40 cl 7.50

Pépite, Dr. Gab's, Blonde Pale Ale 4.8 % vol. alc. sans gluten
25 cl 4.80 | 40 cl 7.50

Swaf, Blonde Craft Lager 4 % vol. alc.
25 cl 4.30 | 40 cl 7.00

Panaché
25 cl 4.30 | 40 cl 7.00

Bière au sureau
25 cl 4.80 | 40 cl 7.50

Bière au gingembre
25 cl 4.80 | 40 cl 7.50



BIÈRES EN BOUTEILLE

Stirling, La Nébuleuse, Pale Ale 5.3 % vol. alc.
33 cl 6.50

Moonshine, La Nébuleuse, Blanche 5 % vol. alc.
33 cl 6.50

Speakeasy, La Nébuleuse, Session IPA 4 % vol. alc.
33 cl 6.50

Crafty, Dr. Gab's, Cidre 5 % vol. alc.
33 cl 6.50

Placebo, Dr. Gab's, IPA bière sans alcool 0.5 % vol. alc.
33 cl 6.50

LONG DRINKS



tibits long drink de saison

Notre équipe vous renseigne
13.00

Gin Thyme

Draft Brothers Gin et thym-tonic
14.00

SPIRITUEUX



Draft Brothers Gin, 43 %

vigoureux | épicé | fruité | floral
Winterthur (CH)
4 cl 9.00

Whisky Mainland, 40 % bio

aromatique | légèrement doux
blend franco-suisse avec Scotch Islay de 17 ans d'âge
4 cl 9.00

Ron Guajira Blanco, 40 % bio et fairtrade

fruité | frais | doux | floral
Azucarero La Felsin, Paraguay
4 cl 9.00

Vodka Wodotschka, 40 % bio

frais | équilibré | pur
goût légèrement réglissé, Vallée de la Reuss (CH)
4 cl 9.00

Accompagnants :

Classic Tonic Water,
Bitter Lemon,
Vivi Kola,
Jus d'orange
20 cl 4.00

APÉRITIFS & DIGESTIFS



Prosecco Treviso « Sélection tibits » (Veneto, IT)

Lucchetta
10 cl 8.50 | 75 cl 49.00

Hugo

20 cl 11.50

Vermouth Royale

20 cl 11.50

Apéro Spritz Veneziano

20 cl 11.50

Ramazzotti Rosato

20 cl 9.50

Grappa di Prosecco

2 cl 6.50

Hugo Lemon sans alcool

20 cl 8.50

Thym-Tonic sans alcool

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70



VINS BLANCS

Sauvignon Blanc «Sélection tibits» (Loire, FR)

Domaine des Corbillières
en reconversion à l'agriculture biologique
fruité | sec | fleurs de sureau
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Pinot Grigio-Chardonnay (Veneto, IT) bio

Domini del Leone
sec | légèrement fruité | fleurs d'acacia
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

Mont-sur-Rolle Grand Cru (La Côte, CH) Demeter

Abbaye de Mont
léger | fruité | floral
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Le Chapitre (Echichens, CH) Demeter

Domaine Henri Cruchon
sec | fruité | acidité douce
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Chardonnay (Echichens, CH) Demeter

Domaine Henri Cruchon
frais | intense | légers arômes d'agrumes
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



VIN ROSÉ

Syrah Rosé Pays d'Hérault IGP (Languedoc, FR) bio

Domaine La Colombette
sec | fruité | frais | acidité douce
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00



TOUS NOS VINS PROVIENNENT DE PETITES CAVES QUI PRODUISENT DANS LE RESPECT DE LA NATURE.

Aucun additif d'origine animale n'est utilisé dans
le processus de vinification.



VINS ROUGES

Syrah-Grenache « Sélection tibits » (Languedoc, FR) bio
Famille Bruno Lafon, Domaine Magellan
épice | puissant | sec
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Mont-sur-Rolle Velours Côtier (La Côte, CH) Demeter
Abbaye de Mont, Ville de Lausanne
puissant | sec | corps moyen
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

Gamay (La Côte, CH) bio
Les Frères Dutruy, Founex
fruité | léger | tanins soyeux
10 cl 8.30 | 20 cl 15.50 | 75 cl 50.00

Pinot Noir (La Côte, CH) bio
Les Frères Dutruy, Founex
fruité | acidulé | corps léger
10 cl 8.30 | 20 cl 15.50 | 75 cl 50.00

Ribera del Duero « El Holgazàn » (Burgos, ES)
Bodega Marta Maté, Castilla-Léon
sec | puissant | mûres | réglisse
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



OUÙ NOUS TROUVER

Nous sommes présents à Bâle, Berne, Lausanne, Lucerne, Saint-Gall, Winterthour, Zurich et Darmstadt. Bientôt à Aarau et Zoug. Chez tibits, nous optons pour le plaisir sans compromis! Le respect des saisons joue un rôle essentiel pour ce qui est des saveurs et de notre environnement. C'est pourquoi nous utilisons autant que possible les produits de fournisseurs régionaux et encourageons et soutenons le commerce équitable. Plus d'informations sous : tibits.ch/fr



NOTRE PHILOSOPHIE

Plus de fraîcheur et moins de déchets alimentaires : nous préférons cuisiner nos produits frais chaque jour, ils ne sont donc pas toujours tous disponibles jusqu'à la fermeture. Nous vous remercions de votre compréhension et de nous aider à réduire nos déchets alimentaires.



ÉVÉNEMENTS TIBITS

Un événement à organiser ? Retrouvez toute notre offre culinaire dans nos salles au 1er étage du Buffet de la gare. N'hésitez pas à demander à visiter nos locaux, adaptés tant aux événements professionnels que privés. Vous avez déjà un endroit pour votre événement ? Notre service traiteur est également à votre disposition. Récupérez votre commande au restaurant ou profitez d'un service de livraison. Plus d'informations sous : tibits.ch/evenements

Suivez-nous sur
Instagram:



Vegetarian & Vegan Restaurant
Bar | Take-Away | Catering
tibits.ch |     

CARTE DES BOISSONS

Service au bar



tibits