

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 a quand-même des restes, ceux-ci sont récupérés par l'organisation Food Sharing Suisse ou proposés sur l'appli « 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. Cela garantit que nos locaux sont **continuellement** alimentés en air frais et que **le taux de renouvellement d'air est 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 « tibbits = 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	3.80	3.00	3.50
Desserts & fruits	4.10	3.30	3.80
Salades, plats chauds & Brunch	4.60	3.80	4.30

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 notre Bento Bowl* réutilisable, les reBOX de reCIRCLE ou votre propre récipient réutilisable et en amenant vos propres bouteilles et thermos* pour les boissons et profitez du meilleur prix (sauf les produits de boulangerie, les snacks apéro, les glaces et les boissons alcoolisées).

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

CATERING

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

Nous vous aidons volontiers et sans engagement à planifier votre catering : events.lausanne@tibits.ch



Du drink
d'avoine barista bio,
drink soja-amandes bio
ou lait bio sont
disponibles.



CHAI & LATTE

Indian Chai *

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

Rooibos Chai *

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

Vanille-Matcha Latte *

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Curcuma Latte *

au drink soja-amandes bio
25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Citron-gingembre chaud

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

* Également disponible comme boisson glacée



THÉ

Thé au 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



CAFÉS & CHOCOLATS

Espresso

4.20 | double 5.40

Ristretto

4.00

Café

4.50 | grand 5.90

Café de céréales

4.50 | grand 5.90

Corretto Grappa

6.20

Latte Macchiato

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Caffè freddo

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Cappuccino

5.20 | grand 7.20

Rooibos Cappuccino

5.20 | grand 7.20

Renversé

5.00 | grand 6.70

Espresso Macchiato

4.70

+ Une dose d'espresso

1.20

+ Sirop vanille ou caramel

0.50

Chocolat chaud

Avec notre chocolat haut
de gamme « Taucherli »
25 cl 6.40 | 40 cl 7.70

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.



FRÎCHEMENT PRESSÉS TOUS LES JOURS

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



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 du fenouil et du citron
10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

Green Fitness

pomme, fenouil et citron
en saison au chou kale ou aux épinards
10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

Lassi mangue-cajou

yog cajou fermenté, drink d'avoine bio,
mangue et garam masala
10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

Power Shake au chanvre

graines de chanvre, bananes, dattes, drink d'avoine bio
et fruit actuel
10 cl 3.60 | 25 cl 7.00 | 50 cl (PET) 12.00

Shot de jus de saison

à base de fruits et de légumes
6 cl 2.20



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau gazeuse au verre

25 cl 3.70 | 40 cl 4.70

Henniez Pétillante

50 cl 5.00

Henniez Naturelle

50 cl 5.00

Romanette Citron

50 cl 5.00

Urban Kombucha Thé vert & Gingembre bio

33 cl 4.90

Urban Kombucha Thé vert & Menthe poivrée bio

33 cl 4.90

Urban Kombucha Citronnelle & Hibiscus bio

33 cl 4.90

Vivi Kola classique ou Vivi Kola zéro

33 cl 4.90

CHOIX DE BOISSONS SANS ALCOOL AU VERRE

Sirop

3 dl 1.50

Lait froid

3 dl 3.50

Eau gazeuse

3 dl 4.20



SPÉCIALITÉS TIBITS

Limonade de saison

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Limonade thym-tonic

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Limonade citron-gingembre

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Thé froid de saison

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

Thé froid classique

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

Thé froid menthe-hibiscus sans sucre

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

Jus de pomme bio

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

Schorle jus de pomme bio

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40

Kombucha tibits bio, aux fruits

fermenté, non pasteurisé, avec cultures vivantes
50 cl (PET) 6.50



APÉRITIFS & DIGESTIFS

Prosecco Treviso «Sélection tibits»

Lucchetta (Veneto, IT)
10 cl 8.50 | 75 cl 49.00

Hugo

20 cl 11.00

Hugo Lemon sans alcool

20 cl 8.50

Thym-Tonic sans alcool

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Vermouth Royale

20 cl 11.50

Aperol Spritz

20 cl 11.00

Ramazzotti Rosato

20 cl 9.50

Grappa di Prosecco

2 cl 6.50



LONGDRINKS

tibits Mimosa Special

Notre équipe vous renseigne
14.00

Apple Time

Draft Brothers Gin, essence citron-gingembre,
jus de pomme et bière
14.00

Gin Thyme

Draft Brothers Gin et Thym-Tonic
14.00

Rosé all day

Draft Brothers Gin, Ramazzotti, Rosé et eau gazeuse
14.00

Vodka classic

Xellent Vodka et thé froid classique
14.00



BIÈRES À LA PRESSION

Pépîte, Dr. Gab's, Blonde Pale Ale 4.8% vol. alc.

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Houleuse, Dr. Gab's, Blanche 5% vol. alc.

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Chameau, Dr. Gab's, Ambrée 7% vol. alc.

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Delorean, Dr. Gab's, Session NEIPA 4.5% vol. alc.

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Panaché

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Bière au sureau

25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Bière au gingembre

25 cl 5.20 | 40 cl 7.80



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, bière sans alcool 0.5% vol. alc.

33 cl 6.50

Birra da ris, Appenzeller, bière sans gluten 4.5% vol. alc.

33 cl 6.50



Tous nos vins
proviennent de petites
caves qui produisent
en respect de la nature.
Aucun additif d'origine
animale n'est utilisé
dans le processus
de vinification.



VINS BLANCS

Sauvignon Blanc «Sélection tibits» bio
Domaine des Corbillières (Loire, FR)
fruité | sec
10 cl 6.50 | 20 cl 12.00 | 75 cl 39.00

Pinot Grigio-Chardonnay (Veneto, IT) bio
Domini del Leone
sec | légèrement fruité | fleurs d'acacia
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Mont-sur-Rolle, Abbaye de Mont (La Côte, CH) Demeter
Chasselas
léger | fruité | floral
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Le Chapitre, Henri Cruchon (Echichens, CH) Demeter
Chasselas Grand Cru
sec | fruité | acidité douce
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Chardonnay, Henri Cruchon (Echichens, CH)
Demeter
frais | intense | légers arômes d'agrumes
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



VIN ROSÉ

Grenache Rosé (Languedoc, FR)
Domaine La Colombette
fruité | frais | fruits rouges
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00



VINS ROUGES

Syrah-Grenache «Sélection tibits»
Lafon & Chamboissier, Minervois (Languedoc, FR)
épicé | puissant | sec
10 cl 6.50 | 20 cl 12.00 | 75 cl 39.00

**Mont-sur-Rolle Velours Côtier
Abbaye de Mont (La Côte, CH)** Demeter
Gamaret | Garanoir | Mara | Galotta
puissant | sec | corps moyen
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

**Gamay, Les Frères Dutruy,
Founex (La Côte, CH)** bio
fruité | léger | tanins soyeux
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

**Pinot Noir, Les Frères Dutruy
Founex (La Côte, CH)** bio
fruité | acidulé | corps léger
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Ribera del Duero «El Holgazán» (Burgos, ES)
Bodega Marta Maté, Castilla-Léon
sec | puissant | tannique
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. 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 1^{er} 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, venez récupérer votre commande au restaurant ou profitez d'un service de livraison.

Plus d'informations sous : tibits.ch/evenements

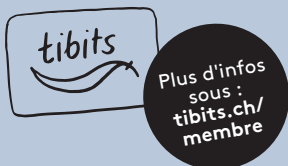
Pas envie
de cuisiner ?



Commandez votre propre buffet tibits :
032 531 38 86 ou par e-mail
events.lausanne@tibits.ch

Devenez Mmmembre !

Et profitez d'un crédit de 5% offert
à chaque recharge ainsi que
de délicieuses offres spéciales !



Vegetarian & Vegan Restaurant
Bar | Take-Away | Catering
Place de la Gare 11, 1003 Lausanne
tibits.ch |    

tibits
