

CARTE DES BOISSONS

Service au bar



tibits



ZERO WASTE

Plus de fraîcheur et moins de déchets alimentaires : nous cuisinons chaque jour avec un maximum de légumes entiers et nous nous approvisionnons en produits frais en fonction de nos besoins afin de limiter le gaspillage alimentaire. Il se peut donc que certains plats ne soient plus disponibles en fin de journée.

S'il en reste après la fermeture, ceux-ci sont revalorisés sur l'application « Too Good To Go ».

Avec chaque assiette remplie de délices tibits, vous économisez en moyenne 1,26 kg de CO₂.

Plus d'informations sur : tibits.ch/ecologie



OÙ NOUS TROUVER

Nous sommes présents à
Aarau, Bâle, Berne, Lausanne, Lucerne, Saint-Gall,
Winterthour, Zoug et Zurich.



NOTRE PHILOSOPHIE

Chez tibits, nous allions plaisir et engagement. Nous élaborons nos recettes en harmonie avec les saisons, en favorisant les produits issus de producteurs locaux.

Nous garantissons ainsi des plats gourmands et savoureux, tout en soutenant le commerce équitable.

Plus d'informations sur : tibits.ch/food-facts

La majeure partie des produits de boulangerie, des produits laitiers et des œufs de plein air sont de **qualité bio ou Demeter.**

BIENVENUE CHEZ TIBITS

tibits, dont le nom est dérivé du mot anglais "tidbits" signifiant "petites gourmandises", est une entreprise familiale créée par les familles Frei et Hiltl. Depuis 2000, nous régalaons les papilles de nos hôtes à travers la Suisse avec une cuisine à la fois saine et savoureuse. Chaque jour, nous préparons avec amour plus de 40 délices végétariens et végétaliens, inspirés des cuisines du monde entier.

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
Buffet du jour & 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 : Évitez les emballages jetables en prenant votre plat à l'emporter dans les reBOX de reCIRCLE ou votre propre récipient réutilisable* (hors produits de boulangerie, snacks, apéro, glaces).

Nos rabais à l'emporter : 30 ct. avec récipient jetable
80 ct. avec récipient réutilisable

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

SERVICE TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

Un événement à organiser ? Profitez de notre service traiteur ainsi que d'un espace événementiel situé à l'étage du restaurant. Plus d'informations sur la dernière page ou sur : tibits.ch/traiteur | tibits.ch/evenements.

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 6.70 | 40 cl 7.90

Chocolat froid

25 cl 6.20 | 40 cl 7.90

* 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

+ alternative végétale au miel 0.50



CAFÉS

Espresso

4.40 | double 5.50

Ristretto

4.10

Espresso Macchiato

4.80

Café

4.60 | grand 6.00

Americano

4.60

Café de céréales

4.60 | grand 6.00

Renversé

5.10 | grand 6.80

Flat White

6.50

Cappuccino

5.40 | grand 7.40

Matcha Cappuccino

5.50 | grand 7.50

Rooibos Cappuccino

5.30 | grand 7.30

Latte Macchiato

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Caffè freddo

25 cl 6.30 | 40 cl 8.3

Corretto Grappa

6.30

+ Une dose d'espresso

1.30

+ Sirop vanille ou caramel

1.00

À savourer avec nos
pâtisseries & croissants



Nous conseillons notre
drink à l'avoine bio.

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

Notre mélange
espresso maison est
torréfié exclusivement
pour nous. Toutes nos
spécialités à base de
café existent également
en décaféiné ou en
café de céréales.



make it Dirty

FRAÎCHEMENT PRESSÉS TOUS LES JOURS

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

Squeeeeeeze



JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS & LASSI

Orange

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Carotte

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Mexicano

carotte et orange

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Carotte-pomme-gingembre

avec fenouil et citron

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Green Fitness

pomme, fenouil et citron

au chou kale ou aux épinards, selon la saison

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Shot de citron-gingembre

1.50

le coup de boost
vitaminée pour la journée !



Lassi à la mangue

yog cajou fermenté, mangue et garam masala

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

SPECIALITÉS SELON NOS RECETTES MAISON.

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



SPECIALITÉS 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

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

Thé froid de saison

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

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

Sour Cherry Kombucha bio

fermenté, non pasteurisé, avec cultures vivantes

50 cl (PET) 6.90

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

Sur demande, nous proposons également
des **essences fraîchement** embouteillées et
non pasteurisées pour une consommation
immédiate : fruit de la passion, vanille-matcha,
golde curcuma et rooibos chai.



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau gazeuse tibits

25 cl 3.80 | 40 cl 4.80 | 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 LE PLUS
GRAND 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

Pépité, 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

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

Stirling, La Nébuleuse, Pale Ale 5.3 % vol. alc.
sans gluten | 33 cl 6.90

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



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

Apérol Spritz
20 cl 11.50

Ramazzotti Rosato
20 cl 9.50

Grappa di Prosecco
2 cl 6.50

Thym-Tonic
25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Spritz Verjus
doux : Verjus, tonic, Romanette
acidulé : Verjus, tonic, eau gazeuse
20 cl 7.50

Hugo Lemon
20 cl 8.50

Spritz Kombucha
Kombucha tibits aux griottes,
eau gazeuse, jus de citron, sirop de sucre
20 cl 8.50

Spritz Passion Verjus
Essence de fruit de la passion tibits,
verjus, eau gazeuse, sirop de sucre
20 cl 8.50



sans alcool





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 BLANCS

Sauvignon Blanc «Sélection tibits» (Touraine/Loire, FR)

bio, Domaine des Corbillières
fruité | sec | fleurs de sureau
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Pinot Grigio-Chardonnay (Veneto, IT)

bio, Poderi 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

Rosé «Brume» Côtes de Gascogne (Sud Ouest, FR)

Cabernet Franc/Merlot, Domaine Laballe
fruité | frais | minéral
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00



VINS ROUGES

Syrah-Grenache «Sélection tibits» (Languedoc, FR)

bio, Famille Bruno Lafon, Domaine Magellan
épicé | 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» (Castilla-Léon, ES)

Tinta del País/Tempranillo, Bodega Marta Maté
sec | puissant | mûres | réglisse
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00

Accompagnants :

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

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 | flora – 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

LONG DRINKS



tibits Passion Mimosa

Prosecco, essence fruits de la passion, Grand Marnier
13.00

Gin Thyme

Draft Brothers Gin, essence thym-tonic & eau gazeuse
14.00

Ginger Apérol

Apérol, citron-gingembre, sirop de fleurs de sureau & eau gazeuse
14.00



TIBITS TRAITEUR

Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, apéritif d'entreprise, anniversaire, mariage ou autre événement – nous vous livrons les délices tibits à domicile, au bureau ou sur le lieu de votre choix. Notre équipe vous conseille volontiers et vous prépare une offre personnalisée sans engagement : tibits.ch/traiteur



VOTRE ÉVÉNEMENT CHEZ TIBITS

Un événement à organiser ? Réunions, workshops ou fêtes privées : notre espace événementiel, L'Appartement des Vignerons, niché à l'étage du restaurant mêlant charme historique et modernité, est le cadre idéal pour vos événements. C'est avec plaisir que notre équipe vous conseille et vous accompagne dans l'organisation de votre événement :

tibits.ch/evenements



NEWSLETTER

Abonnez-vous à notre newsletter et recevez chaque mois des nouvelles exclusives de l'univers tibits. Inscrivez-vous dès maintenant :

tibits.ch/newsletter-fr

Suivez-nous sur
Instagram:



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

CARTE DES BOISSONS

Service au bar



tibits