

PONT 22

LOXTON

LAUSANNE

**PROFITEZ EN GROUPE!**



Loxton c'est un bar-restaurant au cœur de la ville, avec un balcon-terrasse unique à Lausanne!

Profitez d'un café, d'un lunch, d'un brunch, d'un dîner ou d'un délicieux cocktail ! On est là toute la journée, 7 jours sur 7, et on s'occupe de tout.

**Bienvenue chez vous!**

## ***UN FORMAT POUR CHACUN DE VOS ÉVÉNEMENTS***

### **À table**

*Vous avez la possibilité de profiter d'une soirée complète à table avec un menu prédéfini accompagné d'une sélection de vin.*

*Capacité maximum : 40 convives*

### **Privatisé**

*Si votre soirée compte plus de 40 convives, nous sommes ravis de vous proposer l'établissement rien que pour vous.*

*Capacité maximum: 120 convives*



**FORFAIT  
BOISSON  
15 Chf p.p.**

2 boissons à choix parmi les suivantes :

- ❖ Bière de la Nébuleuse 5dl ou prosecco
- ❖ Vin blanc ou rouge des cuvées du Loxton (cuvées parcellaires de la Côte VD par Vincent Graenicher)
- ❖ Boisson sans alcool à choix

-----  
Eaux plates et gazeuses à discrétion

## **Menu «juste un apéro» CHF 20 p.p. Service et TVA compris**

### **Planchette & Volupté (1 pour 4)**

Sélection de charcuterie et de fromage,  
Pain au levain de chez Breadstore, pickles

### **Panisse «comme à Lausanne bb» (1 pour 2)**

frites de farine de pois chiches,  
aïoli au piment d'Espelette et citron confit

### **Duo de Tartares (1 toast par personne)**

Toast au levain naturel  
- Tartare de bœuf du moment  
- Tartare de saumon du moment

## FORFAIT WELCOCKTAIL CHF 12 P.P

Cocktail de bienvenue

-----

Eaux plates et gazeuses à discrétion

-----

Café ou thé

## SUGGESTION DE VINS

*Optez pour nos cuvées spéciales Loxton bio par  
Vincent Graenicher:*

Chasselas

*Creux-Du-Mas, Grand Cru Tartegnin*

*2022 - AOC La Côte CH*

*CHF 42*

Gamaret-Garanoir

*Parcelle les Panissières, Grand Cru Tartegnin*

*2022 - AOC La Côte CH*

*CHF 55*

## Menu «Apéro dînatoire» CHF 50 p.p.

### BUT FIRST, PLANCHETTE (1 POUR 4)

#### Planchette & Volupté (1 pour 4)

Sélection de charcuterie et de fromage,  
Pain au levain de chez Breadstore, pickles

### PETITS PLATS À PARTAGER :

#### Panisse «comme à Lausanne bb» (1 plat pour 2)

frites de farine de pois chiches,  
aïoli au piment d'Espelette et citron confit

#### Trio de Tartares (1 toast par personne)

Toast au levain naturel

- Tartare de bœuf

- Tartare de saumon

- Tartare végété

#### Cornettes, truffes et nostalgie (1 verrine par personne)

cornettes crémeuses façon risotto,

béchamel à la truffe, gruyère AOP et jambon à l'os

Option veggie avec artichaut disponible à la demande

### LA TOUCHE DE DOUCEUR

Petit cannelé maison

**FORFAIT  
BOISSON  
30 Chf p.p.**

**3 boissons au choix parmi les suivantes :**

Bière de la Nébuleuse 5dl ou prosecco

Vin blanc ou rouge des cuvées du Loxton

Boissons sans alcool à choix

-----

Eaux plates et gazeuses à discrétion

-----

Café ou thé

**EXTRAS BOISSONS**

**Cocktail de Bienvenu**

Choisissez l'alcool de base, laissez notre chef barman faire:

+ 12 CHF p.p.

**Coupe de champagne**

Coupe de champagne de bienvenue:

+14 CHF p.p.

**Menu « Nostalgie» CHF 50 p.p.**

Service et TVA compris

**ENTRÉE À CHOIX**

**Gravlax maison**

Galette de pommes de terre, saumon gravlax maison aux agrumes, crème acidulée aux herbes

**Tatin de Tomates du Pays**

Tomates et oignons confits au thym, pâte feuilletée

**PLAT À CHOIX**

**Pièce du boucher**

Onglet de bœuf suisse sauce béarnaise aérienne, pommes de terre grenailles et légumes de saison

**Cornettes, Truffe & Nostalgie**

Coquillettes, crémeuses façon risotto, béchamel à la truffe, Gruyère et jambon à l'os  
--> Option veggie avec artichaut

**DESSERT**

**Tartelette Citron**

Tartelette au citron meringuée

**FORFAIT  
BOISSON  
30 Chf p.p.**

**3 boissons au choix parmi les suivantes :**

Bière de la Nébuleuse 5dl ou prosecco

Vin blanc ou rouge des cuvées du Loxton

Boissons sans alcool à choix

-----  
Eaux plates et gazeuses à discrétion

-----  
Café ou thé

**EXTRAS BOISSONS**

**Cocktail de Bienvenu**

Choisissez l'alcool de base, laissez notre chef barman faire: + 12 CHF p.p.

**Coupe de champagne**

Coupe de champagne de bienvenue:  
+14 CHF p.p.

**Menu « Deluxe dinner » CHF 60 p.p.**

**Service et TVA compris**

**Coupe de prosecco extra dry de bienvenue**

**ENTRÉE À CHOIX**

**Tartare du moment**

Toasts au levain naturel, 100g de tartare de bœuf suisse, échalotes, condiments, et gelée de jaune d'oeuf

**Tatin de Tomates du Pays**

Tomates et oignons confits au thym, pâte feuilletée

**PLAT À CHOIX**

**Souris d'Agneau**

Souris d'agneau fondante en cuisson longue, jus d'agneau au thym et citron confit, purée maison et légumes de saison

**Saumon**

Filet de saumon et sauce vierge, légumes de saison et pommes de terre grenailles

**Option végétarienne --> Risotto végé de saison**

**DESSERT**

**Tartelette Citron**

Tartelette au citron meringuée

**Les propositions de menus peuvent être adaptées selon vos envies, n'hésitez pas à nous faire part de toutes demandes, allergies ou intolérances.**

**Le paiement se fait soit d'avance ou lors de l'événement par carte ou en espèce. La réservation doit être confirmée 2 semaines avant votre événement et le nombre de convives ainsi que le choix des plats communiqué 5 jours avant. En cas d'absence, nous facturerons le nombre de participants annoncés 48h avant. En cas d'annulation dans les 10 jours avant l'évènement, 50% est facturé. En cas d'annulation dans les 5 jours avant l'évènement, 100% est facturé**

**Nous nous réjouissons de vous accueillir!**

**L'équipe du Loxton**

021 351 81 81

[hello@loxton.ch](mailto:hello@loxton.ch)

Rue du Pont 22 – 1003 Lausanne

Lundi au mercredi: 11:30 – minuit

Jeudi et vendredi: 11:30 – 1:00

Samedi: 10:00 – 1:00

Dimanche: 10:00 – 16:00