







RESTAURANT

L'OXYGENE

ENTRÉE-STARTER

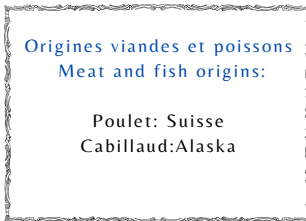
-   VELOUTÉ DE LÉGUMES
Vegetables soup
- OU
-  SALADE A LA TOMME VAUDOISE
'Tomme Vaudoise' cheese salad

PLAT - MAIN COURSE

-   PARMIGIANA D'AUBERGINES
Eggplant Parmigiana
- OU
-  SUPREME DE POULET, SAUCE MOUTARDE ET ROMARIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Chicken Supreme, mustard and rosemary sauce, mashed potatoes
- OU
- FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE ET PURÉE DE PETIT POIS
Fish & Chips, tartar sauce and mushy peas

DESSERT

- GÂTEAU 'TRES LECHES'
'Tres Leches' cake



Vin Bio du mois:
Intensus Inspiration, Cace de la Côte
9.-/10CL
63.-/75CL

MENU DU JOUR

Entrée+ plat 29.50
Entrée+ Plat + dessert 35.-

SPECIALITES DU CHEF

FAUX FILET DE BŒUF, GAUFRE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES FANES,
BEURRE CAFÉ DE PARIS (ET SUPPLEMENT MORILLES SUR DEMANDE) 
Sirloin steak, potato waffle, carrot, Café de Paris butter, (morel mushroom in option)

Vin recommandé: Pinot Noir du Valais Hurlevent, C.Favre à CHF.9.00/dl

38.-
43.- avec morilles

FILET DE DAURADE POÊLÉE SUR UN LIT DE RISOTTO À LA BISQUE
Pan-fried sea bream fillet with bisque risotto

Vin recommandé: Merlot blanc Terre di Gudo, Tessin à CHF.10.00/dl

32.-



ENTREES

SALADE VERTE ET PETITES GRAINES, VINAIGRETTE À LA MANDARINE
Green Salad, small seeds, mandarin vinaigrette

  8.-

SALADE CRUDITÉS ET PETITES GRAINES, VINAIGRETTE À LA MANDARINE
Raw vegetables salad, small seeds, mandarin vinaigrette

  10.-

VELOUTÉ DE POTIMARRON, OEUF PARFAIT ET HUILE DE POIREAUX
Pumpkin soup, egg and leek oil

  14.-

CEVICHE DE LOUP DE MER, LECHE DE TIGRE
Sea bass ceviche, tiger milk

16.-/entrée
31.-/plat

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU
Beef tartare

18.-/entrée
34.-/plat

 Végétarien – Vegetarian

 Sans gluten - Gluten free



ORIGINES VIANDES ET POISSONS/ MEAT AND FISH ORIGINS:

POULET/DINDE: SUISSE / FRANCE
BŒUF: ISLANDE OU SUISSE
CHEVREUIL: EUROPE


LOUP DE MER: GRÈCE
BAR DE LIGNE: GRÈCE
CABILLAUD: ISLANDE

PLATS

SALADE CÉSAR, OPTION CORDON BLEU DE POULET OU FALAFEL
Caesar salad, option with chicken cordon bleu or falafel

18.-/césar
20.-/falafel
24.-/poulet

Vin recommandé: Pinot Noir du Valais Hurlevent, C.Favre à CHF.8.00/dl

TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS, POUSSÉS D'ÉPINARDS ET BURRATINA 
Tagliatelle with mushrooms, spinach shoots and burratina


26.-

Vin recommandé: Sauvignon blanc, Cave des vins Rothis à CHF.9.00/dl

FILET DE DAURADE POËLÉE SUR UN LIT DE RISOTTO À LA BISQUE 
Pan-fried sea bream fillet with bisque risotto

32.-

Vin recommandé: Merlot blanc Terre di Gudo, Tessin à CHF.10.00/dl

PAVÉ DE SAUMON AU CURRY ET LAIT DE COCO, LÉGUMES, BASILIC THAI ET RIZ BASMATI  30.-
Salmon portion with curry and coconut milk, vegetables, Thai basil and basmati rice

Vin recommandé: Merlot blanc Terre di Gudo, Tessin à CHF.10.00/dl

FAUX FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE GAUFRETTE, CAROTTES FANES,
BEURRE CAFÉ DE PARIS ET (SUPPLEMENT AVEC MORILLES SUR DEMANDE)
Sirloin steak, potato waffle, carrot, Café de Paris butter, (morel mushroom in option)

38.-
43.-avec
morilles

Vin recommandé: Pinot Noir du Valais Hurlevent, C.Favre à CHF.9.00/dl

TOUS LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA.ALL PRICES ARE IN CHF AND INCLUDES VAT

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.
ON REQUEST OUR STAFF WILL GLADLY GIVE YOU INFORMATION ON FOOD THAT CAN TRIGGER ALLERGIES OR INTOLERANCES

SNACKING

PINSA ROMANA, TOMATE CONFITE, STRACCIATELLA ET MORTADELLE

Pinsa Romana, candied tomato, stracciatella and mortadella

23.-/sans mortadelle

28.-/avec mortadelle

Recommandé avec bière blanche Grimbergen à CHF.5.40/25cl, CHF.10.80/50cl

CLUB SANDWICH

25.-

PAIN TOAST, POULET, TOMATES, SALADE BACON, MAYONNAISE ET POMMES FRITES

Toasted bread, chicken, tomato, salad, bacon, mayonnaise and french fries

BURGER DE WAGYU, BUN BRIOCHÉ, CHUTNEY DE MANGUE, OIGNONS CROUSTILLANTES ET LARD FUMÉ

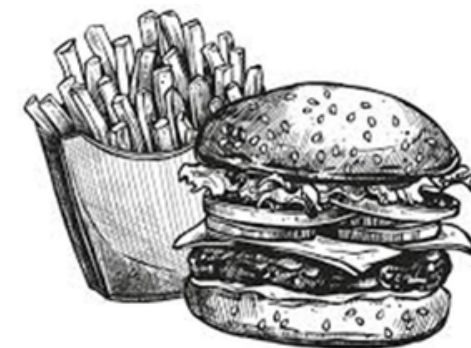
34.-

Wagyu burger, brioche bun, mango chutney, crispy onions and smoked bacon

Option végétarienne sur demande



Vin recommandé: Merlot rouge Vallombrosa Tessin à CHF.8.50/dl



PARFUMS GLACES MÖVENPICK:

CAFÉ, NOIX DE COCO, DOUBLE CRÈME MERINGUE, VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, PISTACHE, BANANE, FRAISE

Coffee, coconut, double cream with meringue, vanilla, chocolate, caramel, pistachio, banana, strawberry

PARFUMS SORBETS MÖVENPICK:

DUO FRAMBOISE/FRAISE, CITRON, DUO MANGUE/PASSION, PRUNE

Raspberry/strawberry, lemon, mango/passion fruits, plum

SUPLÉMENT CHANTILLY CHF 1.50
CHANTILLY CREAM



PANNA COTTA BAILEYS

Panna cotta with Baileys

10.-

CRUMBLE AUX POIRES, GLACE VANILLE

Pear crumble with vanilla ice cream

11.-

LE TOUT CHOCOLAT

Chocolate desserts

12.-

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

Swiss cheese plate

15.-

BOULE DE GLACE / ICE CREAM

1 PARFUM 4.-

2 PARFUMS 7.-

3 PARFUMS 9.-

DESSERTS

Novotel Lausanne Bussigny



Menu enfants (jusqu'à 12ans) à 17.-

Kids' menu till 12 years old

Choisis ton plat

Choose your dish:

Pizza Margherita/ Margherita pizza

Pâtes à la Bolognaise/Bolognese pasta

Pâtes à la sauce tomate/ Pasta with tomato sauce

ou

Nuggets/Nuggets

Steak haché de bœuf /Chopped steak

Hot dog au poulet/ Chicken hot dog

Servis avec/ Served with:

Frites/ French fries

ou Riz/ Rice

ou Légumes/ Vegetables

ou Pâtes/ Pasta

Choisis ton dessert

Choose your dessert

Pot de glace/Ice cream

Brownie au chocolat/ Chocolate Brownie

Yoghurt/ yogurt

Salade de fruits/ Fruits salad



RESTAURANT

L'OXYGENE

Novotel Lausanne Bussigny

CARTE DES VINS

Vins blancs - White wines

	10cl	37.5cl	50cl	75cl
CHASSELAS, ST PREX	8.-	-	40.-	56.-
CHAMPANEL CHASSELAS, GRAND CRU, AOC, HENRI CRUCHON, MORGES	-	-	-	58.-
SAUVIGNON BLANC, LA CÔTE	9.-	-	-	63.-
CHARDONNAY, LA CÔTE AOC, MORGES	10.-	-	50.-	70.-
MERLOT BLANC TERRE DI GUDO, TESSIN	10.-	-	50.-	70.-
PETITE ARVINE, SION, HURLEVENT, CHARLES FAVRE	-	-	36.-	51.-
ALTESSE, AOC, HENRI CRUCHON, MORGES	-	-	-	64.-

Vins rouges - Red wines

PINOT NOIR, ST PREX	8.50	-	42.00	58.-
PINOT NOIR DU VALAIS HURLEVENT, LES FILS DE C. FAVRE, SION	9.-	30.-	-	60.-
MERLOT VALLOMBROSA, TESSIN	10.-	-	50.-	70.-
MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE, DOMAINE FAIVELEY	-	-	-	93.-
CHÂTEAU HAUT SELVE, AOP GRAVES, BORDEAUX	-	-	-	98.-
PINOT NOIR GRAND CRU, LES LUGRINES, LA CÔTE, HENRI CRUCHON	-	-	-	69.-
ULTIMO GAMAY, AOC, HENRI CRUCHON, MORGES	-	-	-	74.-
GAMARET, AOC, HENRI CRUCHON, MORGES	-	-	52.-	79.-
RIOJA ALTA CRIANZA	-	-	-	69.-

Vins rosés - Rosé wines

CHÂTEAU LA GORDONNE LA CHAPELLE, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	9.-	-	-	63.-
ROSÉ DE GAMAY, ST PREX	8.-	-	40.-	56.-
L'ŒIL DE PERDRIX, CHÂTEAU AUVERNIER, NEUCHÂTEL 2024	9.-	-	45.-	63.-

Les pétillants - Sparkling wines

PROSECCO EXTRA DRY PONTE, ITALIE	12.-	-	-	80.-
CHAMPAGNE POMMERY BRUT APANAGE, FRANCE	18.-	-	-	125.-



Novotel Lausanne Bussigny

LA CAVE A VIN

CHAMPAGNE

RUINARD BLANC DE BLANCS 75CL

205.-

RUINARD BRUT ROSÉ 75CL

180.-

BOURGOGNE BLANC

PULIGNY MONTRACHET LES CHARMES, 2020, DOMAINE NUDANT 75CL

105.-

MEURSAULT CLOS DE MAZERAY MONOPOLE, 2018, DOMAINE JACQUES PRIEUR 75CL

132.-

BOURGOGNE ROUGE

VOSNE ROMANÉE, 2020, DOMAINE NUDANT 75CL

115.-

GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES, 2018, CHÂTEAU DE MARSANNAY 75CL

120.-

CÔTES DU RHÔNE

CÔTE-RÔTIE AC, 2019, LIEUX-DITS LE PLOMB, RHÔNE, LES VINS DE VIENNE 75CL

125.-

VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE, 2019 DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE 75CL

132.-

BORDEAUX

CHÂTEAU LARMANDE, 2014, AOP ST EMILION AC 75CL

135.-

CARILLON D'ANGELUS 2016, GRAND CRU, CLASSÉ ST-EMILION AC, 75CL

205.-

VIN ITALIEN

BAROLO MONFALLETTO, 2021, CORDERO DI MONTEZEMOLO 75CL

88.-

