

Plus de 100 adresses sélectionnées
par notre équipe de Foodies pour
savourer Lausanne et sa région

LAUSANNE

**2024
— 25**

**GUIDE
DÉLICIEUX**



GRATUIT/FREE

More than 100 addresses
selected by our team of Foodies
to enjoy Lausanne and its region

Des critères de sélection selon vos envies!



Terrasses



Familles bienvenues



Large offre végétarienne / végane



Accès pour les personnes à mobilité réduite



Prix



Plat coup de cœur



Selection criteria to suit your tastes!



Terraces



Families welcome



Wide range of vegetarian / vegan dishes



Access for persons with reduced mobility PRM



Price



Favourite dish

Le Guide Délicieux en 1 clic

guidedelicieux.com

Nous vous invitons à vérifier les infos de ce guide en contactant directement les établissements.

The 1-click Delicious Guide
guidedelicieux.com

We suggest you check the information in this guide by contacting the establishments directly.

Édito

Ce Guide Délicieux vous propose de savourer Lausanne et sa région au travers d'une centaine d'adresses soigneusement sélectionnées par une équipe de neuf journalistes, blogueuses et blogueurs gastronomiques indépendants.

Terrasses, pintes, spécialités régionales, brasseries ou tables étoilées... Du petit-déj' au dîner, en passant par le goûter ou l'apéro, découvrez le goût de Lausanne et de sa région au fil de la journée.

Suivez le guide!

This Delicious Guide invites you to savour Lausanne and its region through a hundred or so addresses, carefully selected by a team of nine gastronomically independent journalists and bloggers.

Terraces, bars, regional specialities, brasseries or starred establishments... From breakfast to tea to apéro to dinner, discover the flavours of Lausanne and its region as the day goes by.

Follow the guide!

Editorial

Good morning
page 8

Lunch
page 18

Tea time
page 32

Santé!
page 40

Dinner time
page 50

Le marché
page 64

Spécialités vaudoises
page 72

Shopping
page 78



Une sélection aux petits oignons par les Food Insiders

Toutes les adresses de ce guide ont été soigneusement sélectionnées par une équipe de Food Insiders passionnés!

Journalistes gastronomiques, blogueurs et blogueuses, autrices culinaires et influenceuses, nos Food Insiders partagent avec vous leurs bonnes adresses et leurs plats coup de cœur!

All the addresses in this guide have been carefully selected by a team of passionate Food Insiders!

Gastronomic journalists, bloggers, culinary authors and influencers, our Food Insiders share their go-to addresses and favourite dishes with you!

A selection curated by the Food Insiders

De gauche à droite, derrière:
From left to right, back row:

Lila Erard (LE)
Guidegastronomique.ch (GG)
Tania Brasseur (TB)
Cuisine Helvetica (CH)
Jennifer Segui (JS)

De gauche à droite, premier rang:
From left to right, first row:

The Lausanne Guide (TLG)
Cannelle Rebelle (CR)
ChicandSwiss (CAS)

Absente de la photo:
Not present in the photo:

¿**Quand est-ce qu'on mange?** (QECQOM)



Good morning

Good morning

Café de spécialité, petit-déj' ou brunch... Que vous soyez lève-tôt ou lève-tard, vous trouverez ici votre bonheur pour débiter la journée du bon pied!

Speciality coffee, breakfast or brunch... Whether you're an early bird or a late riser, you'll find here just what you need to get your day off to a good start!



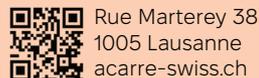
Acarré

– Recommandé par QECQOM

En 2021, Arnaud et Antoine avaient représenté la Suisse à la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Depuis, ils ont ouvert cette élégante biscuiterie-chocolaterie-vienniserie qui ravit les becs sucrés.

In 2021, Arnaud and Antoine represented Switzerland at the Pastry World Cup. Since then, they launched this elegant artisan biscuit, chocolate and pastry shop that delights all those with a sweet tooth.

♡ Le cake marbré



Bel-Air Coffee

– Recommandé par CH

Caché dans une cour, ce petit établissement offre de beaux cappuccinos, flat whites et cafés glacés de plusieurs maisons de torréfaction. Des boissons et pâtisseries sont disponibles sur place ou à emporter.

Hidden in a courtyard, this small establishment serves lovely cappuccinos, flat whites and iced coffees from several roasters. Drinks and pastries are served, to eat in or take away.

♡ Un cappuccino avec un cardamom bun végane





Boulangerie Bread Store

– Recommandé par GG

C'est avec le titre de Meilleur Ouvrier de France que le boulanger Thomas Marie propose, à proximité de la gare, ses viennoiseries pur beurre et ses pains au levain produits de manière traditionnelle. Impossible d'y résister!

Awarded the title of Meilleur Ouvrier de France, baker Thomas Marie offers, near the train station, his all-butter pastries and sourdough bread baked using traditional techniques. Resistance is futile!

♥ Le croissant pur beurre

 Av. d'Ouchy 15
1006 Lausanne
breadstore.ch

 
L M M J V S D



Ça passe crème

– Recommandé par TLG

Lorsqu'ils ont ouvert en 2018, Steeve et Davide avaient à cœur de créer un lieu dédié à l'art du café et de l'accueil. Hauts plafonds, mobilier vintage et dépareillé, grains de café soigneusement sélectionnés: tout est beau et bon.

When they opened in 2018, Steeve and Davide were intent on creating a place dedicated to the art of coffee. With high ceilings, vintage and mismatched furniture, and carefully selected coffee beans, everything looks and tastes good.

♥ Le chaï, glacé ou chaud

 Bd. de Grancy 49
1006 Lausanne
capassecreme.ch

 
L M M J V S D



Coffee Page

– Recommandé par TB

Un café-librairie lumineux et aéré où il fait bon faire une pause dans une atmosphère calme et intemporelle. Le café est sélectionné avec soin, tout comme les livres d'art, ce l'on peut acheter ou juste consulter.

A light and airy café bookshop to settle down for a break in a calm and timeless atmosphere. The coffee is selected with care, as are the art books, to be bought or just consulted.

♥ Le iced-coffee ou iced-latte

 Rue du Midi 20
1003 Lausanne
coffee-page.com

 
L M M J V S D



East Side Pully

– Recommandé par JS

Joseph est Américain, Séverine Suisse. De leurs amours est né ce restaurant où l'on se régale le matin de viennoiseries et de pâtisseries maison, et le soir de burgers pantagruéliques. Le week-end, c'est brunch façon New York!

Joseph is American, Séverine is Swiss. From their love came this restaurant, where you savour homemade pastries and patisseries in the morning, and gargantuan burgers in the evening. At the weekend, it's New York-style brunches!

♥ Le cinnamon roll

 Av. du Général Guisan 4
1009 Pully
eastsidepully.ch

 
L M M J V S D



L'A-T-E-L-I-E-R

– Recommandé par QECQOM

Du petit-déjeuner à l'apéro en passant par le brunch le week-end, ce café-galerie voit se côtoyer une clientèle mi-art, mi-étudiante et familiale. Aux murs? Des œuvres d'artistes locaux, qui changent régulièrement.

From breakfast to apéro to weekend brunch, this café cum art gallery attracts a semi-art, semi-student and family clientele. Works by local artists are displayed on the walls and change regularly.

♥ La tranche de cake maison

 Av. de France 39
1004 Lausanne
@lateliercafegalerie



L'Académie Café

– Recommandé par TB

Au cœur de la Cité, ce petit café propose tartines salées et sucrées, viennoiseries, cakes, mais aussi matchas, chaïs et jus frais. Côté ambiance, c'est un mix parfait entre café branché et café de quartier.

In the heart of the Cité, this small café serves sweet and savoury open sandwiches and cakes, as well as matcha tea, chai and freshly pressed juices. As for the atmosphere, it's the perfect blend of a trendy and a neighbourly café.

♥ Le bircher... miam!

 Rue de l'Académie 3
1005 Lausanne
academie.cafe



L'Esquise

– Recommandé par CR

Jouxtant la Fondation de l'Hermitage, ce restaurant est connu pour ses brunchs du week-end. Niché dans l'un des plus beaux parcs de Lausanne, il invite à flâner et à profiter de la vue époustouflante sur la ville, le lac et les Alpes.

Near the Fondation de l'Hermitage, this restaurant is renowned for its weekend brunches. Nestled in one of Lausanne's most beautiful parks, it invites you to stroll and enjoy the breathtaking view over the city, lake and Alps.

♥ L'œuf Bénédicte

 Rte du Signal 2
1018 Lausanne
lesquise.ch



L'Impression Café

– Recommandé par CAS

Dans une ancienne imprimerie située non loin de la gare, cette adresse propose un brunch sucré et salé avec notamment des avocado toasts, des montagnes de pancakes et un grand choix de viennoiseries.

In a former printing house located not far from the train station, this café serves a sweet and savoury brunch with, in particular, avocado toast, mountains of pancakes and a large choice of pastries.

♥ Les pancakes

 Av. Louis-Ruchonnet 15
1003 Lausanne
l'impressioncafe.com





Le Pointu

– Recommandé par TLG

De généreuses portions de pancakes en semaine et des brunchs le week-end dans cet établissement lausannois branché. Ajoutez-y un jus de gingembre artisanal ou un flat white crèmeux et vous commencerez la journée en beauté!

Generous portions of pancakes during the week and brunches at the weekend in this trendy Lausanne establishment. Add to that a home-made ginger juice or a creamy flat white and you'll get your day off to a flying start!

♥ Les pancakes

 Rue Neuve 2
1003 Lausanne
le-pointu.ch



Maison Buet

– Recommandé par CAS

Au cœur de Lausanne, ce tea-room typique est le lieu parfait pour déguster un café-croissant, un sandwich ou un carac avant de poursuivre ses emplettes en ville ou de faire ses courses au marché.

In the heart of Lausanne, this typical tearoom is the perfect place to savour a coffee with a croissant, sandwich or carac before carrying on with your errands in town or shopping at the farmers' market.

♥ Le carac

 Rue Grand-St-Jean 6
1003 Lausanne
maisonbuet.ch



Restaurant du Musée Olympique

– Recommandé par CH

Vous êtes à la recherche d'un brunch gourmand? Le week-end, ce restaurant propose un somptueux buffet à volonté. En semaine, vous pouvez y prendre votre petit-déjeuner, pourquoi pas avant de visiter le musée!

Are you in search of a scrumptious brunch? At the weekend, this restaurant serves a sumptuous all-you-can-eat buffet. During the week, you can eat breakfast there, why not before visiting the museum!

♥ Le brunch du week-end

 Quai d'Ouchy 1
1006 Lausanne
olympics.com/musee



Sleepy Bear Coffee

– Recommandé par CR

Cette deuxième adresse du Sleepy Bear, jouxtant la place de la Riponne, est un coin de paradis lumineux, où americanos, latte, cold brews et autres délices caféinés se savourent avec une vue plongeante sur le Palais de Rumine.

This second Sleepy Bear, near Place de la Riponne, is a bright corner of paradise where americanos, lattes, cold brews and other caffeinated delights can be savoured with a commanding view over Palais de Rumine.

♥ Le cortado et le cold brew

 Rue du Tunnel 7
1005 Lausanne
@sleepybearcoffee



Carte blanche à Guillaume Long

Quand je suis invité par le festival BDFIL de Lausanne, je ne manque jamais une occasion de manger une bonne fondue à l'Évêché.

L'un de mes meilleurs souvenirs gastronomiques est d'ailleurs lié à une fondue moitié-moitié dégustée au coucher du soleil avec des amis sur les hauteurs de Vevey, en pleine floraison des narcisses.

Des meringues avec de la crème double en dessert, c'était vraiment le paradis.

When I'm invited by the Lausanne BDFIL Festival, I never miss the opportunity to eat a good cheese fondue at L'Évêché.

As it happens, one of my best foody memories is linked to a half-half fondue eaten at sunset with friends above Vevey, when the narcissus were in full bloom.

Meringues covered with double cream for dessert, simply heavenly!



Lunch

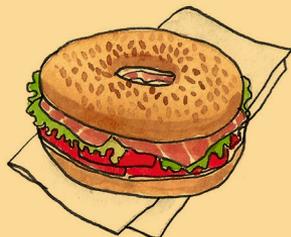
Lunch

Manger sur le pouce ou s'attabler dans un bistrot de quartier: voici notre sélection pour une pause de midi réussie!*

*En Suisse, les cuisines sont généralement ouvertes entre 12h et 14h.

*Whether to enjoy a snack or a sit-down meal in a neighbourhood bistro, here's our selection for a delightful lunch break!**

**In Switzerland, food is generally served between noon and 2 pm.*



Auberge du Chalet des Enfants

– Recommandé par LE

Quoi de mieux pour s'évader qu'une terrasse dans une clairière verdoyante? Dans cette ancienne ferme, on se régale avec des plats locaux, voire ultra-locaux puisqu'une partie des ingrédients provient directement du potager.

What could be better to escape than a terrace in a green glade? In this former farmhouse, we savour dishes that are local, or even ultra local, as some of the ingredients are grown in the kitchen garden.

♡ Le risotto du Vully



Rte du Chalet des Enfants
1052 Le Mont-sur-Lausanne
chaletdesenfants.ch



Black Market Ramen

– Recommandé par TLG

Il y a parfois un peu d'attente... mais les bols de ramen artisanaux en valent la peine! Une carte petite mais bien pensée, des produits locaux et des bières variées en font l'un des meilleurs restaurants de ramen de Lausanne.

There's sometimes a bit of a queue ... but the freshly made ramen bowls are well worth it! A menu that's small but well thought out, local products and wide choice of beers make it one of the best ramen restaurants in Lausanne.

♡ Le shoyu



Pl. du Tunnel 8
1005 Lausanne
blackmarketramen.com





Café de Grancy

– Recommandé par GG

Situé dans le quartier Sous-Gare, le Café de Grancy propose, dans une ambiance cosy, une savoureuse cuisine de brasserie locavore qui ne s'interdit pas quelques assiettes créatives à l'inspiration exotique.

Located in the area under the station, the Café de Grancy serves, in a cosy atmosphere, a tasty, locavore brasserie cuisine that allows itself a few creative, exotically inspired dishes.

♥ Le trio de tartares

 Av. du Rond-Point 1
1006 Lausanne
cafedegrancy.ch



Café de l'Hôtel-de-Ville

– Recommandé par CR

Labellisé « Café historique », ce bistrot sert des plats végétariens aussi colorés que les peintures ornant ses murs. La devanture en bois des années 1900 et la décoration décalée de la vitrine ajoutent encore à son charme.

Listed as one of Lausanne's "historical Cafés", this bistro serves vegetarian dishes that are as colourful as the paintings decorating its walls. The wood storefront dating from the 1900s and the quirky window display add further to its charm.

♥ La salade de chèvre chaud

 Pl. de la Palud 10
1003 Lausanne
@hotel_de_ville_1



Café de la Poste

– Recommandé par CAS

Dans le joli bourg de Lutry, ce sympathique café-restaurant est connu et reconnu pour ses filets de perche. Sa situation idéale et sa terrasse au bord du lac en font une adresse de choix.

In the pretty village of Lutry, this pleasant café-restaurant is known and renowned for its perch filets. Its ideal location and lakeside terrace make it an address of choice.

♥ Les filets de perche

 Grand-Rue 48, Lutry
cafe-de-la-poste-lutry.
digitalone.site



Café-restaurant des Tilleuls

– Recommandé par JS

Au cœur du centre culturel de La Ferme des Tilleuls, ce restaurant surprend par son originalité. Les plats du jour d'ici et d'ailleurs, à base d'ingrédients locaux en majorité végétariens, sont aussi copieux que délicieux.

In the heart of the cultural centre of the Ferme des Tilleuls, this restaurant's originality will surprise you. The daily specials from near and far, based on mostly vegetarian local ingredients, are as copious as they are delicious.

♥ Le kebbeh libanais

 Rue de Lausanne 52
1020 Renens
fermedestilleuls.ch





Café Romand

– Recommandé par CH

Cette brasserie historique, rendez-vous d'une clientèle habituée, propose des spécialités suisses traditionnelles, telles que le papet vaudois ou la fondue moitié-moitié, ainsi qu'un bon choix de vins régionaux.

This historic brasserie, the meeting place of regular customers, serves traditional Swiss specialties such as "papet vaudois", half-and-half fondue, as well as a large choice of wines from the region.

♥ Les malakoffs

 Pl. Saint-François 2
1003 Lausanne
cafe-romand.ch



L M M J V S D

Café Saint Pierre

– Recommandé par GG

Que ce soit pour un café, un cocktail sur la terrasse ou un plat de brasserie, le Café Saint Pierre est un établissement que l'on apprécie du matin au soir. La cuisine bistro-nomique, simple et inventive, vaut le détour.

Whether for a coffee, a cocktail on the terrace or a brasserie dish, Café Saint Pierre is popular from morning to night. The simple and inventive bistro-style cuisine makes it worth a visit.

♥ Le saumon en gravlax

 Pl. Benjamin-Constant 1
1003 Lausanne
cafesaintpierre.ch



L M M J V S D

Chez Mario

– Recommandé par TLG

Ouverte en 1958, la première pizzeria de Suisse est une institution à Lausanne. Les murs sont couverts de graffitis laissés par une clientèle fidèle ou de passage... et pourquoi pas par vous lors de votre prochaine visite!

Opened in 1958, Switzerland's first pizzeria is an institution in Lausanne. Its walls are covered in graffiti left by regular or occasional customers... And why not by you during your next visit!

♥ La margherita classique

 Rue de Bourg 28
1003 Lausanne
chezmario.ch



L M M J V S D

Deli Social

– Recommandé par LE

Des sandwichs appétissants et de saison, avec option végétarienne et végane, font de cette adresse discrète un lieu idéal pour les fans de design. Dans un décor épuré, l'unique table de neuf places invite à la rencontre et aux échanges.

Appetising and seasonal sandwiches, with vegetarian and vegan options, make this discreet address an ideal place for lovers of design. In a sleek setting, the single table seating nine is an invitation to meet and chat.

♥ Le sandwich au céleri rôti

 Pl. du Tunnel 11
1005 Lausanne
deli.social



L M M J V S D



Doki Doki

– Recommandé par QEQOM

Natation, plongeon et goûts ramens font ici bon ménage. Situé dans l'enceinte de la piscine de Mon-Repos, ce restaurant à l'ambiance détendue fabrique ses propres nouilles à base d'ingrédients locaux.

Swimming, diving and tasty ramen go hand in hand here. Located in the building of the Mon-Repos swimming pool, this restaurant with a relaxed atmosphere makes its own noodles from local ingredients.

♥ Le miso ramen et le poulet karaage

 Av. du Tribunal-Fédéral 4
1005 Lausanne
dokidoki-fc.ch



Domani Pizza

– Recommandé par LE

Ici, les ingrédients sont produits à moins de 30 km de Lausanne, grâce à l'engagement du pizzaiolo suisse-napolitain Mario Mattiello. Des recettes novatrices et personnalisables, à déguster sur place à l'étage ou à emporter.

Here, ingredients are produced within 30 km of Lausanne, thanks to the commitment of Swiss-Neapolitan pizzaiolo Mario Mattiello. Innovative and customisable recipes can be savoured on the first floor or as take aways.

♥ La fiorita

 Rue du Petit-Chêne 9
1003 Lausanne
domanipizza.ch



Histoire sans faim

– Recommandé par TLG

Une pâte à fermentation lente pour des pizzas cuites au feu de bois aussi rutilantes que le four à pizza qui trône dans la salle! Une adresse familiale et conviviale située dans le nouvel écoquartier des Plaines-du-Loup à Lausanne.

Slowly fermented dough for wood-fired pizzas as flamboyant as the pizza oven that takes centre stage in the restaurant! A family and cosy address located in Lausanne's new Plaines-du-Loup ecodistrict.

♥ La pizza mortadelle et pistaches

 Parc du Loup 5A
1018 Lausanne
histoiresansfaim.ch



Le Fraisier

– Recommandé par TB

Des meubles chinés, des livres, des tables ornées de fleurs et de napperons... mais surtout une cuisine fraîche et délicate, qui ravit autant les yeux que les papilles. Une adresse qu'on aimerait garder pour soi.

Furniture gleaned from antique markets, books, tables decorated with flowers and placemats ... and most of all, a fresh and delicate cuisine that delights both eyes and palate. An address we'd love to keep to ourselves.

♥ Chaque assiette du jour!

 Ruelle Grand-Saint-Jean 9
1003 Lausanne
lefrisier.ch





Le Nabi

– Recommandé par TB

Comme il est agréable d'aller manger au Nabi, à deux pas de la gare! Dans l'écritin du pôle muséal Plateforme 10, ce restaurant réinvente avec brio et modernité une cuisine du terroir aussi éthique qu'esthétique.

How lovely it is to eat at Nabi's, a stone's throw from the train station! In the Plateforme 10 museum district, this restaurant brilliantly reinvents local cuisine, ethically, aesthetically and with a modern twist.

♥ Le « fameux ceviche » du lac

 Pl. de la Gare 16
1003 Lausanne
mensa-ethica.ch/le-nabi



Mangiobevo

– Recommandé par CAS

Des sandwichs au bon goût de l'Italie, faits minute sous vos yeux avec des produits frais. Tout cela en plein centre de Lausanne... Que demander de plus? Peut-être un petit cannolo pour le dessert?

Sandwiches with the delicious taste of Italy, made to order with fresh products, and in the very centre of Lausanne... What more could we ask for? Possibly a small cannolo for dessert?

♥ Le sandwich Napoli

 Rue de Genève 21
1003 Lausanne
mangiobevo.ch



Mauro Traiteur

– Recommandé par QECQOM

Envie de focaccia ou de tiramisù? Cette épicerie fine italienne regorge de charcuteries, fromages, antipasti, pâtes fraîches et desserts savoureux, d'où une file d'élèves affamés qui viennent des écoles voisines à midi.

Feeling like focaccia or tiramisù? This Italian deli is packed full of charcuterie, cheese, antipasti, fresh pasta and tasty desserts. Hence the queue of famished students from neighbouring schools at lunchtime.

♥ Le tiramisù

 Rue de l'Ancienne-Douane 4
1003 Lausanne
maurotraiteur.ch



My Sandwiches

– Recommandé par QECQOM

Réputée pour son goût de bánh mi (sandwich vietnamien) à base de baguette croustillante, cette enseigne propose également diverses soupes authentiques qui font voyager les papilles en Asie du Sud-Est.

Renowned for its mouth-watering bánh mi (Vietnamese sandwich) made with crispy baguette, this eatery also serves a variety of authentic soups that will take you on a trip to South-East Asia.

♥ Le bánh mi du chef

 Rue Saint-Martin 9
1003 Lausanne
my-sandwiches.ch





Pixis

– Recommandé par JS

Juste en face de la Cathédrale, le café de la Maison de la culture et de l'exploration numérique propose une carte aussi resserrée que savoureuse de plats majoritairement végétariens, à base d'ingrédients locaux et durables.

Just opposite the Cathedral, the café of the Centre of Culture and Digital Exploration offers a small menu of very tasty, mostly vegetarian dishes made from local and sustainable ingredients.

♡ Le rice cake frit



Taolé

– Recommandé par CR

Un voyage culinaire au Liban: découvrez une variété de plats délicieux offrant un mélange de saveurs, de couleurs et d'arômes qui raviront vos papilles, que ce soit sur place ou à emporter.

A culinary trip to Lebanon. Discover a variety of delicious dishes that offer a blend of flavours, colours and aromas that will delight your taste buds, whether you're eating in or having a takeaway.

♡ Le tawouk en « assiette sandwich »



Tibits

– Recommandé par CH

Idéalement situé à la gare, ce restaurant végétarien et végane propose un vaste buffet de plats originaux aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Vous pouvez y manger un repas nourrissant sur place ou à emporter.

Ideally located at the train station, this vegetarian and vegan restaurant offers a large buffet of tasty dishes with flavours from near and far. You can enjoy a nutritious meal to eat in or as a takeaway.

♡ Les « power greens »



Zoo Burger

– Recommandé par JS

À deux pas du Musée Olympique, ce spécialiste du burger possède une jolie terrasse ombragée. Au menu: pains, sauces, nuggets, frites et pâtisseries maison, viandes suisses de qualité et recettes travaillées. C'est bon et c'est local!

A stone's throw from the Olympic Museum, this burger specialist possesses a pretty, shaded terrace. The menu includes homemade buns, sauces, nuggets, chips and desserts, quality Swiss meats and tried and tested recipes. It's good and it's local!

♡ Le burger Sacrebleu



Pl. de la Cathédrale 6
1005 Lausanne
pixis.art/cafe



L M M J V S D



Av. du Théâtre 1
1005 Lausanne
taole.ch



L M M J V S D



Pl. de la Gare 11
1003 Lausanne
tibits.ch/fr/restaurants



L M M J V S D



Av. de Mon-Loisir 16
1006 Lausanne
zooburger.ch



L M M J V S D

Carte blanche à

Dora Formica

Quand je pense à « carac », je pense à « tartelette », puis à « tarte » et par extension à « tarte aux pommes ». Finalement, je pense à « pommes » puis à « marché ».

Celui de Lausanne m'a vue grandir, j'habitais à la place de la Palud où il rythmait mes semaines.

J'y ai travaillé de mes 8 à 13 ans au stand de Mme Pahud. On n'y servait que des pommes. Reinettes, boscops, cloches, cox oranges: elles n'avaient pas de secret pour moi.

Depuis, je continue à faire mes achats au marché... et préparer des tartes aux pommes!

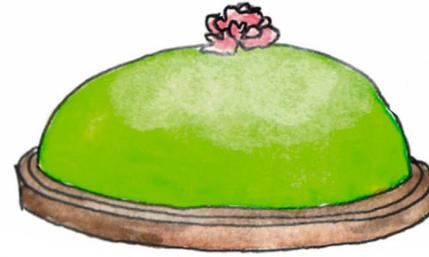
When I think of a "carac", I think "small tart", then "tart", then - by extension - "apple tart". Finally, I think of "apples" and "market".

The Lausanne market was a constant as I was growing up. I lived at Place de la Palud, where it punctuated my weeks.

From ages 8 to 13, I worked on Mme Pahud's stall. We sold only apples: pippin, boskoop, glockenapfel, cox: they held no secrets for me.

Since then, I have continued to shop at the market for food... and apple tarts!

Je crois bien que c'était en Suède (ou alors était-ce à l'épicerie d'IKEA) que j'ai vu ce gâteau vert nommé "Prinsessstårta"

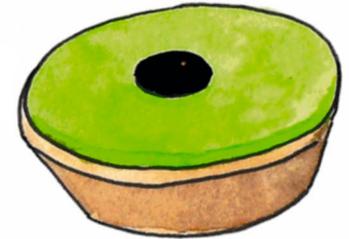


Sur le moment, j'ai pensé:
"QUELLE HORREUR!
UN GÂTEAU PLEIN
DE COLORANT!
MAIS QUI PEUT BIEN
MANGER ÇA ?"

Puis j'ai réalisé qu'une tartelette suisse romande n'avait rien à envier au flyo de sa copine suédoise...

Je parle du

CARAC!



Au fait, le carac n'est pas toujours vert! En octobre, il passe au rose pour "l'octobre rose" (sensibilisation au cancer du sein) dans certaines boulangeries romandes.



Note pour moi-même:
réfléchir à deux fois avant de juger
la gastronomie des autres!

Tea

me

Tea time

Pâtisserie, glace artisanale ou chocolat chaud? Vous avez l'embarras du choix pour satisfaire votre gourmandise!

Pastries, artisan ice cream or chocolate? You're spoiled for choice to satisfy your cravings for sweets!



Atelier des Gourmands

– Recommandé par TB

L'Atelier des Gourmands porte bien son nom! On fond de plaisir devant les gâteaux, moelleux, tartes, crumbles et autres cookies. Sans compter les délicieux sandwiches, viennoiseries et pains au levain de la boulangerie Le Pain des Frouzes.

This "Foodies' Workshop" is aptly named! You'll melt with pleasure as you contemplate the cakes, lava cakes, tarts, crumbles and cookies. Not to mention the delicious sandwiches, pastries and sourdough bread made by Les Frouzes.

♥ Les choux à la crème



Rue Mercerie 14
1003 Lausanne
@atelier_des_gourmands



L M M J V S D



Bar Tabac

– Recommandé par TLG

Large fenêtres, mobilier de bistrot et plancher en bois donnent à ce café un petit air parisien. Vous y trouverez vins, bières, cocktails et snacks, ainsi que du vrai thé à la menthe. Une adresse parfaite pour l'après-midi.

Large windows, bistro furnishings and a wood floor give this café a bit of a Parisian touch. They serve wines, beers, cocktails and snacks, as well as authentic mint tea. A perfect spot for the afternoon.

♥ Le thé à la menthe fraîche



Rue Beau-Séjour 7
1003 Lausanne
bartabac.ch



L M M J V S D



Café Mozart

– Recommandé par JS

Perché sur le toit du Conservatoire, ce café Art nouveau propose une cuisine de type brasserie, généreusement servie. L'après-midi, la carte laisse la place à une sélection de plats à partager, salades, burgers et touches sucrées.

Perched on the roof of the Conservatory, this Art nouveau café serves a brasserie-style cuisine, with generous helpings. In the afternoon, the lunch menu gives way to a selection of sharing dishes, salads, burgers and some sweet treats.

♥ La salade aux foies de volaille

 Rue de la Grotte 2
1003 Lausanne
m Mozartcafe.ch



L M M J V S D



Café Perché

– Recommandé par LE

Place aux saveurs méditerranéennes dans ce charmant édifice historique aux volets colorés. Pizza, pâtes ou salades raffinées et locales se dégustent à l'orée des bois, avec une vue imprenable sur le Léman.

Focus on Mediterranean flavours in this charming historical kiosk with colourful shutters. Pizzas, pasta or refined and local salads can be savoured on the edge of the woods, with a stunning view over Lake Geneva.

♥ La salade au sérac d'alpage

 Prom. du Bois-de-Beaulieu
1004 Lausanne
@cafe.perche



L M M J V S D selon météo



Downtown Lausanne

– Recommandé par TLG

Avec sa lumière naturelle abondante, son bel espace intérieur et sa jolie terrasse, c'est un lieu idéal à tout moment de la journée, en particulier l'après-midi, pour les gâteaux et le thé froid maison.

With its abundant natural light, lovely indoor space and pretty terrace, it's the ideal spot whatever the time of day, particularly in the afternoon for cakes and homemade iced tea.

♥ Les pancakes sucrés et salés

 Rte de Bel-Air 1
1003 Lausanne
downtownlausanne.ch



L M M J V S D



El Gato Pâtisserie

– Recommandé par GG

Première pâtisserie sans gluten et sans lactose de Lausanne, El Gato propose des gâteaux et autres douceurs aussi raffinés que gourmands. Outre le pain et les viennoiseries, les sandwiches sont parfaits pour un lunch salé à emporter.

The first gluten- and lactose-free patisserie in Lausanne, El Gato offers cakes and other delicacies that are as sophisticated as they are tasty. Besides the bread and pastries, the sandwiches are perfect for a take-away savoury lunch.

♥ Le baba au rhum Babasilime

 Rue Marterey 38
1005 Lausanne
elgatopatisserie.ch



L M M J V S D



La Chandeleur

– Recommandé par GG

Cette crêperie conviviale, située au pied de la Cathédrale de Lausanne, propose des galettes de sarrasin salées et des crêpes sucrées. Depuis plus de 30 ans, elle accueille gourmandes et gourmands de toutes les générations.

This friendly creperie, located at the foot of Lausanne Cathedral, serves savoury buckwheat crepes and sweet crepes. For more than 30 years, it has been welcoming foodies of all generations.

♥ La crêpe au chocolat maison

 Rue Mercerie 9
1003 Lausanne
lachandeleur.ch



La Folie Voltaire

– Recommandé par TB

La présence apaisante des arbres centenaires, celle, joyeuse, de la place de jeux toute proche, une carte de boissons inspirée et inspirante, mais aussi des crêpes et des glaces... La Folie Voltaire a tout pour plaire!

The soothing presence of hundred-year-old trees and the joyful activity of the nearby playground, an inspired and inspiring drink menu, as well as crepes and ice creams... The Folie Voltaire has it all!

♥ Le café napolitain glacé

 Parc de Mon-Repos
1005 Lausanne
folievoltaire.ch



Labo Gelateria

– Recommandé par JS

Glace ou sorbet? Chocolat ou fraise? Pour réaliser ses glaces, Malou Zryd n'utilise que des ingrédients sélectionnés et des fruits cueillis à maturité. Parfums classiques ou méconnus, ses « gelati » ont le goût de reviens-y.

Ice cream of sorbet? Chocolate or strawberry? To make her ice creams, Malou Zryd uses only selected ingredients and fruits harvested when fully ripe. Whether with classic or lesser-known flavours, her gelati are all very moreish.

♥ Le sésame noir

 Av. de Chailly 1b
1012 Lausanne
labo-gelateria.ch



Le Barbare

– Recommandé par CR

Au cœur de Lausanne, cette adresse mythique propose un menu local-vore et de saison, des événements artistiques locaux et une démarche éco-responsable. Un lieu convivial où manger, boire et échanger vont de pair.

In the heart of Lausanne, this legendary address offers local, seasonal dishes, local artistic events and an eco-responsible approach. A friendly place where eating, drinking and chatting go hand in hand.

♥ Le chocolat chaud Marta

 Esc. du Marché 27
1003 Lausanne
lebarbare.ch





Le Kiosque Saint-François

– Recommandé par CH

Ce joli kiosque Belle Époque abrite aujourd'hui un café plein de charme. Il y a quelques tables à l'intérieur, mais bien davantage à l'extérieur, juste au pied de l'église. Ne repartez pas sans avoir admiré la mosaïque au sol!

This pretty Belle Époque kiosk now houses a café full of charm. There are a few tables inside and many more outside, at the foot of the church. Don't leave without admiring the floor mosaic!

♥ Le gâteau aux noisettes



Pl. Saint-François 13
1003 Lausanne
kiosque-stfrancois.ch



L M M J V S D



Loom Gelateria

– Recommandé par CAS

Située Sous-Gare, cette gelateria propose un vaste choix de glaces et de sorbets artisanaux aux parfums audacieux et de saison, comme la figue, le pain d'épices ou l'incontournable sésame noir.

Located in the area under the train station, this gelateria offers a large choice of artisan ice creams and sorbets with audacious and seasonal flavours, such as fig, gingerbread or the must-try black sesame.

♥ Le tiramisù glacé



Bd de Grancy 45
1007 Lausanne
loom-gelateria.ch



L M M J V S D



Osio

– Recommandé par QEQOM

Envie d'un matcha préparé dans les règles de l'art, d'une pâtisserie légère ou de mignons sablés? C'est dans cette pâtisserie japonaise, installée dans une ancienne fabrique de coffres-forts et dotée d'un salon de thé, qu'il faut aller!

Are you tempted by a matcha prepared in the authentic way, a light pastry or hiyoko manju shortbread? Then head to this Japanese patisserie, set up in a former safe factory and with a tearoom!

♥ Les sablés au sésame noir



Av. du Chablais 23
1008 Prilly
patisserie-osio.com



L M M J V S D



The Sweet Sage

– Recommandé par CR

Dans le quartier du Rôtillon, l'ancien chef pâtissier d'Anne-Sophie Pic, Thibaut Honajzer, compose des pâtisseries élégantes et légères, inspirées de l'univers des plantes aromatiques. Du grand art!

In the Rôtillon neighbourhood, Anne-Sophie Pic's former pastry chef, Thibaut Honajzer, creates light and elegant pastries, inspired by the world of aromatic plants. Masterpieces!

♥ Le Tout Vanille



Rue du Flon 12
1003 Lausanne
thesweetsage.com



L M M J V S D

Santé!

Santé!

L'apéro, c'est sacré! Sur une terrasse, un rooftop ou dans les vignes, c'est le moment de trinquer avec un verre de chasselas, une bière artisanale ou une limonade maison.

Apéro time is non-negotiable! On a terrace, on a rooftop or in the vineyards, it's time to say cheers with a glass of chasselas, a craft beer or homemade lemonade.



Café des Artisans

– Recommandé par JS

Sur sa petite place pavée un peu en retrait de la chaussée, Les Artisans est le café de l'hypercentre le plus couru à l'heure de l'apéro avec ses vins, ses cocktails, ses bières et sa petite carte de finger food.

On its little paved square a bit off the road, Les Artisans is the most popular café in the hyper centre at apéro time, with its wines, cocktails, beers and small finger food menu.

♥ Le houmous aux tomates confites



Rue Centrale 16
1003 Lausanne
@cafe_des_artisans



L M M J V S D



La Guinguette de Vidy

– Recommandé par CR

Une vue à couper le souffle, des transats à l'ombre des tilleuls, des hot-dogs et des planchettes aux saveurs locales, des boissons régionales... Qu'attendez-vous pour venir y boire l'apéro, les pieds (presque) dans l'eau?

A breathtaking view, deck chairs in the shade of lindens, hot dogs and snack boards with local products, as well as regional beverages... What are you waiting for to come for apéro, right by the water's edge?

♥ La super planchette



Promenade de Vidy 7
1007 Lausanne
@languinguettevidy



L M M J V S D selon météo



La Station

– Recommandé par CH

Ce café-restaurant moderne, installé dans une ancienne station-service, offre une excellente sélection de vins naturels, de cocktails et autres boissons, avec ou sans alcool. Tant que vous y êtes, restez manger : la carte est très inspirante !

This modern café-restaurant, housed in a former petrol station, offers an excellent selection of natural wines, cocktails and other drinks, with and without alcohol. And while you're there, stay for a bite to eat, the menu is most inspiring!

♥ Le cooler (sans alcool)

 Rue des Rosiers 2
1004 Lausanne
lastationlausanne.ch



The Lacustre

– Recommandé par TLG

Une vue panoramique au bord du lac, une ambiance funky, un menu créatif et une atmosphère décontractée : ce bar est l'endroit idéal pour des apéros animés. Réservation fortement conseillée.

A panoramic view by Lake Geneva, a funky atmosphere, a creative menu and a relaxed mood make this bar the ideal spot for lively apéros. Advance booking is highly recommended.

♥ La pizza, accompagnée d'un cocktail bien sûr

 Quai Jean-Pascal Delamuraz 1
1006 Lausanne
thelacustre.com



Les Grandes Roches

– Recommandé par TB

On pourrait se croire dans un Biergarten berlinois, sauf qu'il n'y a qu'à Lausanne qu'on peut boire l'apéro sous l'arche imposante d'un pont centenaire. Vaste choix de cocktails, bières et autres boissons locales.

It feels like stepping into a Berlin Biergarten, except that only in Lausanne can you drink apéro under the imposing arch of a hundred-year-old bridge. Extensive choice of cocktails, beers and other local beverages.

♥ Un cidre pression

 Esc. des Grandes Roches
1003 Lausanne
@lesgrandesroches



Le Montriond

– Recommandé par TLG

Ce petit kiosque historique, situé à l'entrée du Parc de Milan, est l'endroit parfait pour siroter une bière, un verre de vin ou un cocktail local, et déguster des collations de saison.

This small historical kiosk, located at the entrance to Milan Park, is the perfect spot to sip a local beer, glass of wine or cocktail, and savour seasonal snacks.

♥ La limonade artisanale

 Av. Édouard-Dapples 25
1006 Lausanne
lemontriond.ch





Les Jardins

– Recommandé par LE

Au pied des remparts de la Cathédrale, ce charmant jardin à la française est prisé lors des fins de journées ensoleillées. On y partage plats et planchettes locales et savoureuses, accompagnés de cocktails festifs.

At the foot of the Cathedral ramparts, this charming French garden is sought out at the end of sunny days. You can share tasty, local dishes and snack boards, paired with festive cocktails.

♥ Les gyozas maison

 Rue Pierre-Viret 6
1003 Lausanne
vieux-lausanne.ch



L M M J V S D selon météo



Street Cellar

– Recommandé par CAS

Ce bar à vins incontournable, idéalement situé au Flon, offre une belle sélection de vins vaudois et suisses, directement tirés du fût. Vous pourrez accompagner votre verre de vin avec de la street food stylée.

This wine bar, ideally located at the Flon, is a must and serves a lovely selection of Vaud and Swiss wines, on tap from the barrel. You can pair your glass of wine with stylish street food.

♥ Le cheeky chicken

 Rue du Port-Franc 2a
1003 Lausanne
streetcellar.ch



L M M J V S D



Ta Cave

– Recommandé par QECQOM

Situé Sous-Gare, ce bar à vins à l'ambiance très vivante propose planchettes, tapas et même de la fondue pour accompagner ses flacons. Et pour ne pas s'ennuyer, la carte des vins change chaque mois.

Located in the area under the train station, this very lively wine bar serves snack boards, tapas and even a fondue to pair with its beverages. And so that no one gets bored, the wine list changes every month.

♥ Le guacamole D.I.Y

 Rue du Simplon 35
1006 Lausanne
tacave.ch



L M M J V S D



The Great Escape

– Recommandé par GG

Idéalement situé entre la Cathédrale et la place de la Riponne, The Great Escape est un bar qui permet de se retrouver entre amies et amis pour un apéritif ou pour suivre un match de football ou de rugby.

Ideally located halfway between the Cathedral and Place de la Riponne, The Great Escape is a bar where you can meet up with friends for apéro or watch a football or rugby match.

♥ Le fish and chips

 Rue de la Madeleine 18
1003 Lausanne
the-great.ch



L M M J V S D

Avez-vous déjà goûté les vins vaudois ?

Il suffit d'un coup d'œil sur les vignes en terrasses de Lavaux pour prendre conscience de la richesse viticole du Canton de Vaud.

Divisé en six régions distinctes, il est connu pour son cépage emblématique, le chasselas (60% des cultures).

Mais rien ne vous empêche d'essayer l'un des 85 cépages cultivés dans la région, dont le traditionnel pinot noir!

Grâce à une gamme variée, vaudvins.ch vous aide à faire le meilleur choix pour chaque occasion.

Depuis 2018, Lausanne est la représentante suisse du prestigieux réseau international Great Wine Capitals.

Have you already tasted Vaud wines?

All it takes is a glimpse of Lavaux terraced vineyards to realise the extent of the Canton of Vaud's winegrowing wealth.

Divided into six distinctive regions, it is known for its iconic grape variety, Chasselas (60% of vineyards).

However, there is nothing to stop you from tasting one of the 85 varieties grown in the region, among which the traditional Pinot Noir!

Thanks to this diverse range, vaudvins.ch helps you make the best choice for each occasion.

Since 2018, Lausanne represents Switzerland in the prestigious international Great Wine Capitals network.



ESCARGOT

Le vin vaudois, autrement

Un vin vaudois qui marie tradition et innovation en regroupant des dizaines de vigneronnes et vigneron vaudois !

A vaudois wine that combines tradition and innovation by bringing together dozens of vaudois winemakers!

escargot-vin.ch



Caveau Corto

– Recommandé par JS

Envie de déguster un petit verre de chasselas et une assiette de charcuterie en contemplant le vignoble et le lac ? Arrêtez-vous ici au cœur de Grandvaux, dans ce lieu conçu pour découvrir les vins de Lavaux.

Tempted by a glass of Chasselas and a snack board of charcuterie as you contemplate the vineyards and the lake? Then stop here, in the heart of Grandvaux, in this place dedicated to the discovery of Lavaux wines.

♥ Le pâté vaudois

 Ch. du Four
1091 Grandvaux
caveaucorto.ch



L M M J **V S D**



Les Frères Dubois

– Recommandé par CH

Ce domaine familial, tenu par la troisième génération, vous accueille dans son œnothèque, située dans une belle maison de maître, près de la gare de Cully. La famille Dubois s'est spécialisée dans la production de grands crus.

This family-run estate, headed by the third generation, welcomes you in its wineshop located in a beautiful mansion near the Cully train station. The Dubois family specialises in the production of grand crus.

♥ Le Dézaley-Marsens Grand Cru

 Ch. de Versailles 1
1096 Cully
lfd.ch



L **M M J V S D**



Domaine du Burignon

– Recommandé par CH

Une terrasse sublime pour déguster des vins régionaux tout en profitant de la vue sur le lac et les vignobles en terrasses de Lavaux, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Un must!

A sublime terrace to savour regional wines while enjoying the view over the lake and Lavaux vineyards, listed as a World Heritage Site by UNESCO. A must!

♥ Le chasselas « Avec vue »

 Ch. du Burignon 2
1071 St-Saphorin
burignon.ch



L **M M J V S D**



Terres de Lavaux

– Recommandé par JS

Dans cette cave qui s'occupe de la fabrication et de la vente des meilleurs crus locaux, dont de délicieux vermouths, on déguste un vin de Lutry avec vue sur les toits de son adorable petit bourg.

In this wine cellar that produces and sells the best local wines, among which delicious vermouths, you can savour a wine from Lutry as well as the view over the rooftops of this charming village.

♥ Les rebibes de l'Étivaz

 Ch. de la Culturaz 21
1095 Lutry
terresdelavaux.ch



L **M M J V S D**

Din

me

Dinner time

Restaurant étoilé, brasserie ou bistrot de quartier, entre amis, en amoureux ou en famille, les adresses pour se régaler en soirée ne manquent pas!*

*En Suisse, le repas du soir est généralement servi entre 19h et 21h.

*Starred restaurant, brasserie or local bar, with friends or family or for a date night, places to dine out at night are aplenty!**

**In Switzerland, the evening meal is usually served between 7 and 9 pm.*



Amici

– Recommandé par TLG

Avec ses spécialités calabraises, allant des pâtes aux viandes grillées en passant par des plats de poissons entiers, ce restaurant italien situé au cœur de la Cité de Lausanne, saura vous combler. Accueil très chaleureux!

With its Calabrian specialities that go from pasta to grilled meats to fish served whole, this Italian restaurant in the heart of the Cité neighbourhood in Lausanne will delight you. Very warm welcome!

♥ Les pâtes à la saucisse



Rue Cité-Derrière 11
1005 Lausanne
ristoranteamici.ch



L M M J V S D



Au Chat Noir

– Recommandé par GG

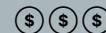
Depuis plus de vingt ans, le chef Stéphane Chouzenou propose, sur une grande ardoise, une cuisine française qui fait honneur à la tradition gastronomique tout en incluant des créations plus contemporaines.

For more than 20 years, chef Stéphane Chouzenou has been listing on a blackboard his French dishes that honour gastronomic tradition while including more contemporary creations.

♥ Le risotto au homard



Rue Beau-Séjour 27
1003 Lausanne
@auchtatnoirlausanne



L M M J V S D



Auberge Communale de Belmont

– Recommandé par GG

Un peu à l'est de Lausanne, cette auberge propose une cuisine variée et soignée. On y vient pour ses fondues et ses filets de perches, mais aussi pour ses créations bistro-niques plus originales.

Just east of Lausanne, this restaurant serves a varied and refined cuisine. People go there for its cheese fondues and perch filets, as well as for its more original bistro-style creations.

♥ Les ravioles de homard

Coin d'En Haut 4, Belmont
aubergecommunaledebelmont.ch



L M M J V S D



Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne

– Recommandé par JS

Au centre du village du Mont, cette jolie bâtisse est l'écrin parfait pour la cuisine généreuse et conviviale du chef Fabien Pairon. Il y marie à merveille ses origines bourguignonnes et son goût pour le terroir vaudois.

In the centre of the village of Mont-sur-Lausanne, this pretty building is the perfect setting for the generous and warm-hearted cuisine of chef Fabien Pairon. He perfectly blends his Burgundian origins with his love of Vaud terroir.

♥ L'œuf en meurette

Pl. du Petit-Mont 4
1052 Le Mont
aubergelemont.ch



L M M J V S D



Auberge de l'Abbaye de Montheron *

– Recommandé par QEQQM

À l'orée du Parc naturel du Jorat, cette auberge gastronomique, distinguée par une étoile verte Michelin, surprend par la créativité de ses assiettes à base d'ingrédients vaudois. Sa terrasse est délicieusement bucolique.

On the edge of the Jorat Natural Park, this gastro restaurant – distinguished by a Michelin green star – will surprise you thanks to the diversity of its dishes based on Vaud ingredients. Its terrace is deliciously bucolic.

♥ La chasse ultra-locale en saison

Rte de l'Abbaye 2
1053 Montheron
montheron.ch



L M M J V S D



Brasserie de Montbenon

– Recommandé par TLG

Traditionnelle mais contemporaine, élégante mais conviviale, la « BM » propose une cuisine bistro-nique à base de produits locaux. La magnifique terrasse abritée par une pergola est un must pour profiter des longues soirées d'été!

Traditional yet contemporary, elegant yet friendly, the "BM" serves a bistro-style cuisine based on local products. The magnificent terrace sheltered by a pergola is a must to make the most of long summer evenings!

♥ Le tartare de bœuf

All. Ernest-Ansermet 3
1003 Lausanne
brassriedemontbenon.ch



L M M J V S D



Brasserie de Montelly

– Recommandé par CAS

Une brasserie de quartier dynamique, à la déco soignée. Côté cuisine, des plats variés à midi et une carte du soir, renouvelée chaque mois, qui met en avant produits et vins locaux.

A dynamic neighbourhood brasserie with well thought through decoration. From the kitchen come varied dishes at lunchtime, while the evening menu focuses on local products and wines, and changes every month.

♥ L'entrecôte parisienne

 Ch. de Montelly 1
1007 Lausanne
lemontelly.ch



Brasserie Grand Chêne

– Recommandé par GG

Ce restaurant du Lausanne Palace propose, dans un cadre de brasserie parisienne, une cuisine qui fait la part belle aux plats suisses traditionnels, sans s'interdire des incursions dans la bistronomie.

In the setting of a Parisian-style brasserie, this Lausanne Palace restaurant serves a cuisine that focuses on traditional Swiss dishes, while allowing itself some incursions in bistro-style cooking.

♥ L'entrecôte de bœuf

 Rue du Grand-Chêne 7
1003 Lausanne
lausanne-palace.ch



Brasserie La Bavaria

– Recommandé par QECQOM

Une touche de Bavière à Lausanne! Bretzels, saucisses et choucroute figurent au menu de cet établissement datant de 1881. Avec plus de 50 bières, la carte propose également des mets de saison et quelques plats végétariens.

A little corner of Bavaria in Lausanne! Pretzels, sausages and sauerkraut are served in this establishment dating back to 1881. With more than 50 beers, the menu includes seasonal dishes and a few vegetarian offerings.

♥ La saucisse à rôtir

 Rue du Petit-Chêne 10
1003 Lausanne
labavaria.ch



Café de Chavannes

– Recommandé par LE

Dans cette auberge communale, reprise par une équipe dynamique en 2022, on apprécie les plats de brasserie élaborés et de saison. Durant les beaux jours, la vaste terrasse arborée invite à la détente.

In this local inn managed by a dynamic team since 2022, we appreciate the elaborate, seasonal brasserie dishes. During the summer season, the large terrace with trees is an invitation to relax.

♥ La dorade à la plancha

 Rte de la Maladière 40
1022 Chavannes
lecafedechavannes.ch





Café-restaurant Les Alliés

– Recommandé par LE

Ouvert en 1895, ce restaurant historique et populaire sert des plats simples et de qualité à une clientèle fidèle. Les boiseries et miroirs patinés de la salle laissent place, en été, à un charmant patio verdoyant et coloré.

Open in 1895, this historical and popular restaurant serves simple, quality dishes to loyal customers. The indoor wood panelling and mirrors marked by the patina of time give way, in the summer, to a charming, green and colourful patio.

♥ Le filet de bœuf

 Rue de la Pontaise 48
1018 Lausanne
lesallies.ch



Jacques Restaurant

– Recommandé par GG

Dans un décor soigné, le chef Jacques Allisson crée une cuisine gastronomique moderne, qui met en valeur des produits de qualité avec des associations originales toujours réussies. Une table à la réputation méritée.

In a tasteful décor, chef Jacques Allisson creates a modern gastronomy cuisine that highlights quality products with original – and always successful – combinations. A restaurant with a well-deserved reputation.

♥ Les asperges vertes du pays

 Rue Beau-Séjour 15
1003 Lausanne
jacques-restaurant.ch



L'Abordage

– Recommandé par JS

Une petite salle mais une maxi-terrasse ombragée... Entre le lac et le campus de l'EPFL, L'Abordage vous embarque le temps d'une soirée pour un joyeux mix de spécialités italiennes et de plats de poissons.

A small indoor space but an expansive shaded terrace... Between the lake and EPFL campus, L'Abordage sweeps you away for an evening with a cheerful mix of Italian specialties and fish dishes.

♥ La carbonara de la mer

 Av. du Léman 67
1025 Saint-Sulpice
abordage-restaurant.ch



L'Appart

– Recommandé par TB

L'exigence et la rigueur de la haute gastronomie, sans chichi et tralala. Le jeune chef talentueux Luis Zuzarte et son équipe nous embarquent dans une exploration gustative toute en sensibilité, en originalité et en finesse.

The stringent requirements of haute cuisine, without fuss or bling. The young and talented chef Luis Zuzarte and his team take us on an exploration of the senses that is full of subtlety, originality and finesse.

♥ L'accord mets-boissons sans alcool

 Rue de Bourg 29 (1^{er} étage)
1003 Lausanne
appart-lausanne.ch





L'Hôtel de Ville de Crissier ***

– Recommandé par JS

Ses trois étoiles conservées depuis 30 ans et ses chefs emblématiques, Benjamin et Fredy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier et aujourd'hui Franck Giovannini, font de «Crissier» l'un des temples de la gastronomie mondiale.

Its three Michelin stars retained for the past 30 years and its legendary chefs, Benjamin and Fredy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier and now Franck Giovannini, make "Crissier" one of the temples in the world of gastronomy.

♥ Le « Petits pois-carottes »

 Rue d'Yverdon 1
1023 Crissier
restaurantcrissier.com

    
L M M J V S D



La Croix d'Ouchy

– Recommandé par QECQOM

Situé dans une bâtisse datant de 1862, ce restaurant sert une belle cuisine classique française et italienne, avec notamment des pâtes maison et de la chasse en saison. Le service y est professionnel et chaleureux.

Located in a building dating back to 1862, this restaurant serves fine, classical French and Italian cuisine, in particular homemade pasta and game when it's in season. The service is professional and friendly.

♥ Les spaghettis au homard

 Av. d'Ouchy 43
1006 Lausanne
restaurant-croix-d-ouchy.ch

   
L M M J V S D



La Grappe d'Or

– Recommandé par CAS

Une institution lausannoise, située dans une maison historique au bas d'une rue piétonne. On commence par un délicieux cocktail au bar avant de s'attabler devant une sélection d'antipasti ou des pâtes avec une saveurs originales.

A Lausanne institution housed in a historic building at the bottom of a pedestrian street. We suggest kicking off with a delicious cocktail at the bar before sitting down to a dish of antipasti or pasta with original flavours.

♥ Les paccheri à la saucisse

 Rue Cheneau-de-Bourg 3
1003 Lausanne
la-grappe.ch

  
L M M J V S D



La Poesia

– Recommandé par CAS

Des antipasti au dessert, en passant par les pâtes qui dansent dans la meule de parmesan, vivez une expérience authentique en dégustant la cuisine traditionnelle des Pouilles et de l'Italie.

From antipasti to desert – not forgetting the pasta dancing in a wheel of Parmesan – enjoy an authentic experience as you savour the traditional cuisine of Puglia and Italy.

♥ Les pâtes dans la meule

 Av. du Chablais 53
1007 Lausanne
lapoesia-restaurant.ch

 
L M M J V S D



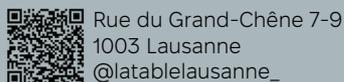
La Table du Lausanne Palace **

– Recommandé par JS

Franck Pelux en cuisine, sa compagne Sarah Benahmed en salle: ce pas de deux rythme la cadence d'une table couronnée de deux étoiles au Michelin. Une cuisine où l'on sent les racines du chef autant que l'influence de ses voyages.

Franck Pelux in the kitchen and his partner Sarah Benahmed in the dining room: this duet sets the cadence for this two-Michelin-star restaurant. A cuisine in which you can sense the chef's roots as much as the influence of his travels.

♥ Le pot-au-feu du Chef



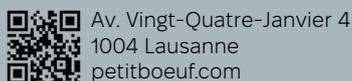
Le Petit Bœuf

– Recommandé par CR

Une institution pour les amateurs et amatrices de tartares et de viandes! Un service prévenant, des plats flambés sous vos yeux et une belle cave à vins: la passion pour la cuisine se ressent dans chaque bouchée.

An institution for lovers of tartares and meat! A considerate service, dishes flambéed before your eyes and a gorgeous wine cellar: the passion for cooking can be tasted in each mouthful.

♥ Le tartare flambé



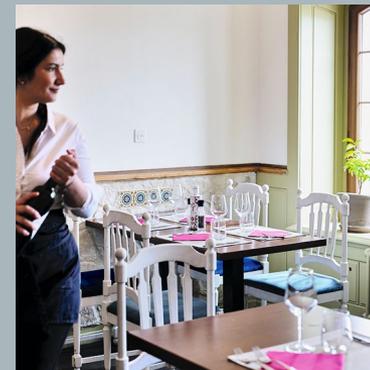
Le Vieil Ouchy

– Recommandé par QEQOM

À deux pas du bordu (lac), clientèle locale et touristes se côtoient dans ce restaurant, ouvert tous les jours, pour manger une fondue, des rôtis ou... un généreux cordon-bleu parfaitement crousti-moelleux. Juste délicieux.

A stone's throw from the lakeside, local customers and tourists mingle in this restaurant open every day, eating a fondue, röstis or ... a generous and perfectly crispy outside and tender inside cordon-bleu. Simply delicious.

♥ Le cordon bleu



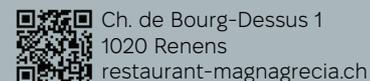
Magna Grecia

– Recommandé par CAS

Dans ce restaurant de l'Ouest lausannois, direction le Sud de l'Italie avec une cuisine authentique, inspirée des recettes de la grand-mère du chef. Des plats innovants et traditionnels qui varient au fil des saisons.

In this restaurant west of Lausanne, you'll be heading to southern Italy for authentic cuisine inspired by the recipes of the chef's nonna. Innovative and traditional dishes that change with the seasons.

♥ La fiorentina (bone steak)





Nandanam

– Recommandé par CH

À cinq minutes à pied de la gare, vous trouverez ici de délicieux plats indiens, comme le butter chicken et le palak paneer. Ce restaurant lumineux et coloré dispose également d'une grande terrasse très agréable.

A five-minute walk from the train station, you'll find here delicious Indian dishes such as butter chicken and palak paneer. This bright and colourful restaurant also has a large, very pleasant terrace.

♥ Le biryani d'agneau

 Av. Louis-Ruchonnet 11
1003 Lausanne
nandanam.ch


L M M J V S D



Pic au Beau-Rivage Palace **

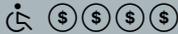
– Recommandé par JS

Récemment rénovée, la première adresse hors Valence de la cheffe la plus étoilée au monde est l'écrin parfait pour la cuisine d'Anne-Sophie Pic: raffinée, féminine, sensible et audacieuse.

Recently renovated, the first address away from Valence of the most starred female chef in the world is the perfect setting for Anne-Sophie Pic's cuisine – refined, feminine, sensitive and bold.

♥ Les berlingots cœur coulant

 Ch. de Beau-Rivage 21
1006 Lausanne
@pic.beaurivagepalace


L M M J V S D



Pinte Besson

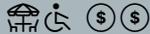
– Recommandé par GG

Fondée en 1780, la Pinte Besson est le plus ancien restaurant de Lausanne en activité et l'une des dix plus vieilles pintes d'Europe. Elle propose une généreuse cuisine de terroir dans un décor boisé au charme unique.

Founded in 1780, Pinte Besson is the oldest restaurant in Lausanne that is still in business and one of the ten oldest bars in Europe. It serves a generous local cuisine in a wood-panelled setting that has a unique charm.

♥ La fondue moitié-moitié

 Rue de l'Ale 4
1003 Lausanne
pinte-besson.com


L M M J V S D



Vieux-Lausanne

– Recommandé par JS

Depuis plus de trente-cinq ans, cet établissement familial situé au pied de la Cathédrale régale Lausannoises et Lausannois avec ses plats de viande et ses créations bistro-tières à base de produits du terroir.

For more than 35 years, this family establishment located at the foot of the Cathedral has been delighting Lausanners with its meat dishes and bistro-style creations based on products from the local terroir.

♥ La chasse, en saison

 Rue Pierre-Viret 6
1003 Lausanne
vieux-lausanne.ch

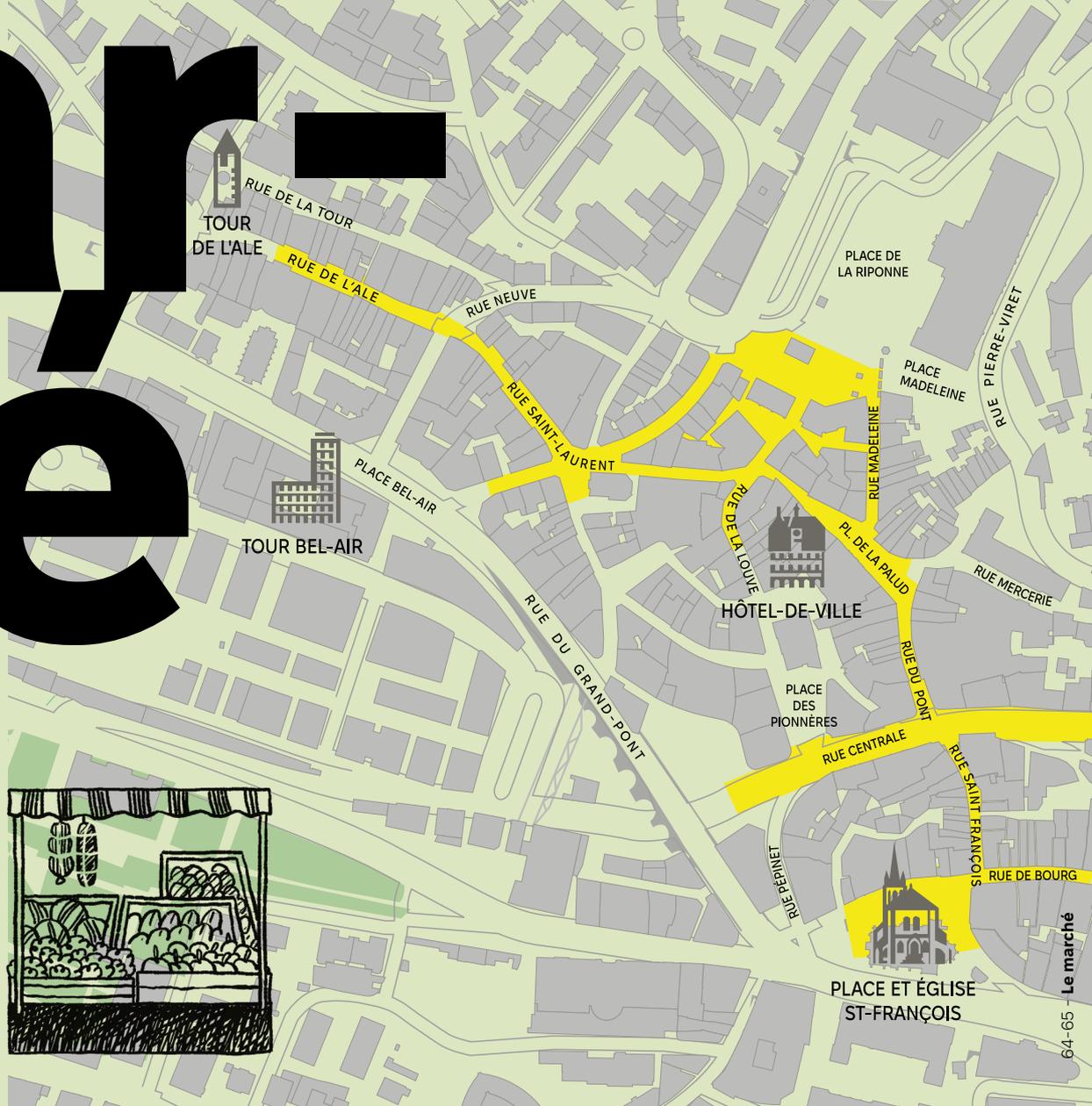

L M M J V S D

Marché

Le marché

Les mercredis et samedis matin, partez à la découverte de Lausanne et de ses artisans et artisans, en flânant à travers le célèbre marché piéton et sa centaine de stands. Nous vous proposons ici une petite sélection... non exhaustive!

On Wednesday and Saturday mornings, set off to discover Lausanne and its artisans by strolling around the famous pedestrian market and its hundred or so stalls. We describe here a small selection ... by no means comprehensive!





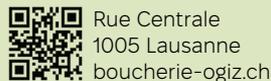
Boucherie Ogiz

– Recommandé par CH

Depuis trois générations, cette boucherie familiale propose des spécialités vaudoises, comme le boutefas. Son stand de viande est bien achalandé avec des saucisses, du poulet rôti et des pâtisseries salées.

For three generations, this family butcher has been preparing Vaud specialities, such as boutefas (a kind of sausage). Its meat stall is well stocked with sausages, roast chicken and savoury pastries.

♡ Le taillé aux greubons



L M **M** J V **S** D



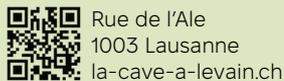
Cave à Levain

– Recommandé par GG

Il y a souvent la queue devant le stand de la Cave à Levain, mais votre patience est vite récompensée par la qualité exceptionnelle des pains et viennoiseries proposés par cette boulangerie.

There's often a queue in front of the Cave à Levain's stall, but your patience will definitely be rewarded by the exceptional quality of this bakery's breads and pastries.

♡ Le pain au chocolat



L M **M** J V **S** D



Ferme du Taulard

– Recommandé par TB

Depuis 1920, la Ferme du Taulard installe les belles caisses en bois de son étal à la rue du Pont. On y trouve un grand choix de salades et de légumes locaux cultivés « plein champ », ainsi que des fruits de saison.

Since 1920, the Ferme du Taulard has been setting up lovely wooden crates on its stall at Rue du Pont. They have a large choice of local salads and vegetables grown in the open field, as well as seasonal fruit.

♡ La raisinée



L M **M** J V **S** D



Floyd Fungi

– Recommandé par TB

Floyd Fungi, ce sont des champignons nobles et exotiques cultivés en bio dans le Canton de Vaud. Ne vous laissez pas intimider par leurs formes insolites! Floyd vous livre plein de suggestions de recettes.

Floyd Fungi organically cultivates noble and exotic mushrooms in the Canton of Vaud. Don't be daunted by their unusual shapes! Floyd will suggest many recipes.

♡ Le lion's mane



L M **M** J V **S** D



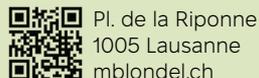
L'Esprit du Fruit - Famille Blondel

– Recommandé par LE

À Crissier, Valentin Blondel cultive cinq hectares de vergers depuis trois générations. Au fil des saisons, cerises bigarreaux, pêches blanches, pruneaux fellenberg et une farandole de pommes se succèdent sur ses étals.

In Crissier, Valentin Blondel's family has been cultivating five hectares of orchards for three generations. As the seasons go by, bigaroon cherries, white peaches, fellenberg plums and a variety of apples are on offer.

♥ Le jus de pomme artisanal



Pl. de la Riponne
1005 Lausanne
mblondel.ch

L M **M** J V **S** D



Les Petites Fromagères

– Recommandé par LE

En 2019, Brigitte Wyssmüller et Isabelle Egger se sont donné pour mission d'exporter le terroir fribourgeois au volant de leur camionnette. Depuis, elles régalaient la clientèle avec près de 80 variétés de fromages.

Since 2019, Brigitte Wyssmüller and Isabelle Egger are on a mission to export local Fribourg products behind the wheel of their trusty van. They delight their customers with close to 80 varieties of cheese.

♥ La tomme d'Albeuve



Pl. St-François
1003 Lausanne
@lespetitesfromageres

L M **M** J V **S** D



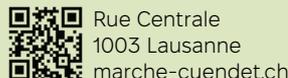
Marché Cuendet

– Recommandé par TB

Leur stand coloré fait rimer diversité avec proximité: les Cuendet cultivent plus de 250 variétés de fruits et légumes, aussi belles que goûteuses. Chaque mercredi et samedi, découvertes garanties!

This colourful stall combines diversity and proximity, as the Cuendet family grows more than 250 varieties of fruit and vegetables that are as attractive as they are tasty. Discoveries guaranteed every Wednesday and Saturday!

♥ Les multiples tomates



Rue Centrale
1003 Lausanne
marche-cuendet.ch

L M **M** J V **S** D



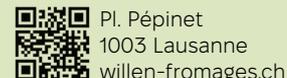
Willen Fromages

– Recommandé par TB

La file devant son stand, le samedi matin, en dit long: les fromages de François Willen valent le détour! Il les sélectionne dans de petites productions et les affine lui-même afin de révéler tout leur caractère.

The queue in front of his stall on Saturday mornings says it all: François Willen's cheeses are worth the wait! He selects them from small producers and ages them himself to develop their characteristics fully.

♥ Le choix de gruyères vieux



Pl. Pépinet
1003 Lausanne
willen-fromages.ch

L M **M** J V **S** D

ADOPTER CE LABEL
ET SAVOURER LOCAL

VAUDE
CERTIFIÉ D'ICI 
regio • garantie



Spécialités vaudoises

Spécialités vaudoises

Les produits VAUD CERTIFIÉ D'ICI, un label 100% vaudois gage de proximité, de qualité et de traçabilité. Plus de 170 productrices et producteurs confectionnent avec amour quelque 1700 produits, dont 80% minimum des matières premières proviennent du Canton de Vaud. Voici un petit aperçu de huit spécialités.



À la recherche d'autres pépites?
Découvrez les épiceries partenaires

Products marked with the "VAUD CERTIFIÉ D'ICI" 100% Vaud label offer a guarantee of proximity, quality and traceability. More than 170 producers make around 1,700 products with love, and with a minimum of 80% raw materials from the Canton of Vaud. Here's an overview of eight specialties.



Looking for other such gems?
Discover the partner grocerias



« PLUS QU'UN LABEL,
UNE IDENTITÉ! »

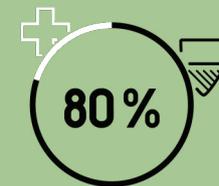
Origine des produits

non-composés



provient
du canton

composés



de la matière
provient du canton
et 20% de Suisse



regio.garantie



de la valeur
ajoutée générée
dans le canton



Huile de noix vaudoise AOP

– Recommandé par TB

D'une jolie couleur dorée, cette huile est le fruit d'une longue tradition artisanale. Les noix sont torréfiées dans un chaudron avant d'être pressées, ce qui intensifie les arômes en les enrichissant d'une note toastée.

An attractive golden colour, this oil draws on a long craft tradition. The walnuts are roasted in a cauldron before being pressed, which intensifies the aromas by enriching them with toasted notes.

Où la déguster ?

La Ferme Vaudoise
Pl. de la Palud 5
1003 Lausanne
ferme-vaudoise.ch



L'Étivaz AOP

– Recommandé par LE

Aromatique, fruité et fumé: voilà comment décrire le goût si particulier de ce fromage d'alpage. Produit de mai à octobre dans des chaudrons chauffés au feu de bois, il est ensuite affiné durant au moins 135 jours.

Aromatic, fruity and smoky – this is how we would describe the very distinctive taste of this mountain-pasture cheese. Made from May to October in cauldrons heated over open fires, it is then aged for at least 135 days.

Où le déguster ?

Au marché de Lausanne
Pl. Centrale
Stand Alves Fromages



Malakoff

– Recommandé par LE

Certains disent qu'il a été nommé d'après un fort assailli par des mercenaires vaudois en Crimée, d'autres en l'honneur d'un général russe. Ce qui est sûr, c'est que ce beignet originnaire de La Côte ne décevra pas les fans de Gruyère AOP!

Some say it was named after a fort assailed by Vaud mercenaries in Crimea, others that it was to honour a Russian general. What is certain is that this fritter originating from La Côte will not disappoint lovers of Gruyère AOP cheese!

Où le déguster ?

Auberge Communale
du Mont-sur-Lausanne,
également à emporter.
Pl. du Petit-Mont 4
1052 le Mont-sur-Lausanne



Papet vaudois

– Recommandé par LE

Patates, poireaux, vin blanc et saucisse aux choux: tels sont les ingrédients de ce plat incontournable de la cuisine vaudoise. Un plat réconfortant aux couleurs du drapeau du canton, en mémoire de son indépendance en 1798.

Potatoes, leeks, white wine and white cabbage sausage are the ingredients of this must-taste Vaud speciality. A comforting dish with the colours of the cantonal flag to commemorate its independence in 1798.

Où le déguster ?

Buvette Vaudoise
Rue Cité-Devant 13
1014 Lausanne
labuvette-vaudoise.ch



Pâté vaudois

– Recommandé par LE

Ce classique des pique-niques compte autant de recettes que de productrices ou producteurs. On le reconnaît toutefois à sa pâte dorée, à sa cheminée fermée par de la gelée et à sa farce à la viande de porc, de veau ou de volaille.

This traditional picnic fare has as many recipes as it has producers. You can recognise this particular meat pie from its golden pastry, the hole on top in which jelly is poured and its pork, veal or poultry stuffing.

Où le déguster ?

Boucherie La Bouche Qui Rit
Rue Madeleine 10
1003 Lausanne
bouche-qui-rit.ch



Taillé aux greubons

– Recommandé par LE

Mon premier est une préparation à base de pâte levée. Mon deuxième est un résidu solide de la fonte du lard en saindoux. Mon tout est une spécialité paysanne ancestrale qui se déguste à l'apéro avec un bon verre de vin blanc.

When my first is a preparation with yeasted dough, my second is a solid residue of melting pig fat into lard and my whole is an ancestral peasant speciality to be savoured at apéro with a nice glass of white wine.

Où le déguster ?

La Ferme Vaudoise
Pl. de la Palud 5
1003 Lausanne
ferme-vaudoise.ch



Tarte à la raisinée

– Recommandé par LE

Point de chocolat ou de caramel dans ce dessert traditionnel de couleur foncée, mais du vin cuit. Soit du moût de pommes, poires ou raisin réduit au feu de bois durant 18 à 24 heures. Apprêté en tarte, c'est un délice.

No chocolate or caramel in this traditional dessert dark in colour, but "vin cuit", a misleading name that designates apple, pear or grape juice boiled down over an open fire for 18 to 24 hours. Served in a tart, it's a delight.

Où la déguster ?

Restaurant Le Chalet Suisse
Rte du Signal 40
1018 Lausanne
chaletsuisse.ch



Vacherin Mont d'Or AOP

– Recommandé par LE

Servi à température ambiante ou cuit au four, ce fromage du Jura vaudois et de la Vallée de Joux est réconfortant à souhait. Profitez-en quand il est là, car ce délice aux doux arômes - conférés par sa sangle en épicéa - se savoure seulement de septembre à avril.

Served at room temperature or baked in the oven, this cheese from the Vaud Jura and the Joux Valley is as comforting as it gets. Enjoy it when it's available, since this delicacy with subtle aromas - conferred by its spruce strap - can only be savoured from September to April.

Où le déguster ?

Au Paradis du Fromage
Rue du Simplon 25
1006 Lausanne
hauser-authentique.ch

Shopping

Shopping

Épiceries fines, fromageries ou chocolateries... Faites plaisir à vos proches (ou à vous-même!) avec l'assortiment de spécialités proposé dans les jolies boutiques de la région.

Delicatessens, cheese or chocolate shops... You can spoil your close ones or treat yourself with the assortment of specialities offered in the attractive boutiques of the region.



Chalet Chocolat

– Recommandé par CAS

Cette adresse est le paradis du chocolat artisanal. Vous y trouverez par exemple du chocolat noir à la bergamote ou au chaï, mais aussi de la pâte à tartiner maison ou des glaces à tomber en été!

This address is a paradise of artisan chocolate. For example, you'll find there dark chocolate flavoured with bergamot or chai spices, as well as homemade spread or, in summer, irresistible ice creams!

♥ Le chocolat au lait au café



Ch. des Lentillières 5C
1023 Crissier
chaletchocolat.ch

L M M J V S D



Dürig Chocolatier

– Recommandé par QECQOM

Dans cette chocolaterie bio, difficile de résister au vaste choix de plaques, mélanges pour chocolat chaud et ganaches parfumées: il y en a même au pinot noir ou au mousseux vaudois, selon la saison.

In the shop of this organic chocolatier, it's hard to resist the vast array of bars, blends for hot chocolate and chocolates with flavoured ganache – some even with pinot noir or Vaud sparkling wine, depending on the season.

♥ Les gingembrettes



Rue Mercerie 3
1003 Lausanne
durig.ch

L M M J V S D



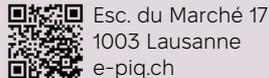
EPIQ

– Recommandé par CR

De vrais spécialistes de l'apéro! Cette épicerie offre un vaste choix de bières et de produits artisanaux d'ici et d'ailleurs, mais aussi de jus, sirops, épices, snacks, chocolat et bien plus.

True specialists of apéro! This delicatessen offers a large choice of craft beers and artisan products from near and far, as well as juices, cordials, spices, snacks, chocolates and much more.

♡ L'assortiment de rillettes, chutney et terrines



L M M J V S D



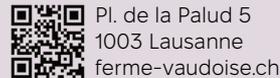
La Ferme Vaudoise

– Recommandé par CH

À côté de l'Hôtel de Ville, cette épicerie est spécialisée dans les produits du terroir vaudois. Elle propose notamment une large sélection de fromages, viandes, vins, confitures, miels, chocolats et délices locaux...

Next to the Town Hall, this grocery store is specialised in products from the Vaud terroir. It offers in particular a large selection of cheeses, meats, wines, jams, honeys, chocolates and local treats...

♡ La raisinée



L M M J V S D



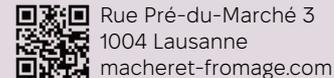
Macheret Fromage

– Recommandé par TLG

André Macheret a choisi de devenir fromager à l'âge de 15 ans. C'est dire s'il est passionné! Pour qui aime le fromage, sa boutique est incontournable. Essayez la tomme fleurette ou le Gruyère AOP vieux caramel.

André Macheret chose to become a cheesemonger when he was 15 – that's how passionate he is! His boutique is a must for all cheese lovers. Try the tomme fleurette or the PDO Gruyère vieux caramel.

♡ La raclette à la truffe



L M M J V S D



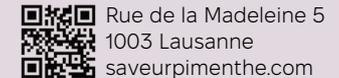
Saveurs Pimenté

– Recommandé par CR

Quand le quartier sent bon le café, c'est que cette boutique, qui torrifie sur place, est à l'œuvre! Outre le café, son grand choix de thés, épices et produits rares sublimeront vos plats et vos journées.

When an aroma of coffee permeates the area, it means that this boutique – which does its own roasting – is at work! Besides coffee, its large choice of teas, spices and rare products will uplift your dishes and your days!

♡ Les chocolats au thé



L M M J V S D



Envie de découvrir Lausanne tout en vous régaland ?

Nous vous proposons une balade panoramique, ponctuée de quelques étapes culinaires et des plus beaux points de vue qu'offre la ville.

Cette balade peut se faire à la descente, mais pour les plus téméraires, elle peut s'effectuer dans l'autre sens au départ de l'esplanade de Montbenon, pour vous faire grimper jusqu'à l'Hermitage.

Et pourquoi ne pas poursuivre vos efforts jusqu'au sommet de la Tour de Sauvabelin ?

Départ : Parc de l'Hermitage (bus 16, arrêt Hermitage)

Arrêt 1 : Prenez un petit-déjeuner à **L'Esquisse** (page 13), puis visitez la Fondation de l'Hermitage, un musée consacré aux beaux-arts, situé dans une splendide maison de maître. Flânez dans le parc aux arbres centenaires, qui offre une vue plongeante sur le lac et la Cathédrale.

Arrêt 2 : Descendez à travers les bois jusqu'à la Cité, la ville médiévale. Déambulez dans ses petites ruelles pavées pour découvrir ses places secrètes, ses jolies fontaines et ses monuments. Profitez de la sympathique terrasse du **Pyxis** (page 28), juste en face de la Cathédrale, pour votre pause de midi.

Arrêt 3 : Poursuivez votre balade en admirant la superbe vue qu'offre l'esplanade de la Cathédrale, avant d'emprunter les Escaliers du Marché en bois et de vous arrêter pour déguster le fameux chocolat chaud du **Barbare** (page 37). Découvrez ensuite le quartier historique autour de la Palud, ses ruelles piétonnes et son Hôtel de Ville.

Arrêt 4 : Après avoir traversé le quartier du Flon, la fin de cette balade vous amènera du côté de l'esplanade de Montbenon, avec vue sur le lac. Quelques mètres vous séparent de la **Brasserie de Montbenon** (page 53), où vous pourrez déguster un cocktail face au coucher du soleil, et pourquoi pas prolonger la soirée par un dîner gastronomique !

How about combining a discovery of Lausanne with foody delights?

We suggest a panoramic walk, interspersed with a few culinary stops as well as the town's most beautiful viewpoints.

You can do this walk downhill or uphill if you're more the sporty foody type, starting from the Esplanade de Montbenon and climbing up to the Hermitage.

The most energetic can even continue burning calories by ascending the Sauvabelin Tower for a magisterial point of view!

Starting point: Hermitage Park (bus no 16, Hermitage stop)

First stop: Enjoy breakfast at **L'Esquisse** (page 13), before visiting the Fondation de l'Hermitage, a fine-arts museum housed in a mansion. From there, enjoy a stroll in the park with centuries-old trees that offers a birds-eye view over the lake and Cathedral.

Second stop: Head to the Cité where the mediaeval city developed. Admire its narrow cobbled streets, secret squares, lovely fountains, as well as its monuments.. Then make a beeline for the pretty terrasse of **Pyxis** (page 28), for your lunchtime break.

Third stop: Continue your walk by taking in the superb view that the Cathedral Esplanade offers before going down the wooden Escaliers du Marché staircase and stopping on the way to enjoy the **Barbare's** (page 37) famous hot chocolate. Then visit the historic area around the Place de la Palud, its Town Hall and pedestrian streets.

Fourth stop: After passing through the Flon district, the last leg of the walk takes you to the Esplanade de Montbenon, with a view over the lake. A few strides separate you from the **Brasserie de Montbenon** (page 53), where you can sip a cocktail as you admire the setting sun, and why not taste their bistro-style cuisine if you feel like extending the evening!

Carte blanche à Émilie Gleason

Je mange comme je dessine: pas de recette, au feeling, le plus instantané qui soit, brut.

J'adore les petits pois congelés et les poivrons ou les courgettes crues qui, hop, se croquent comme une pomme.

Je cuisine comme je dessine: j'en fous partout, je ne préchauffe rien et on verra le résultat dans l'assiette.

PAR CONTRE, je vais au resto comme une reine.

I eat like I draw: no recipe, instinctively, in the most instantaneous way, rough and ready. I love frozen peas and raw peppers or courgettes that you can just bite into like an apple.

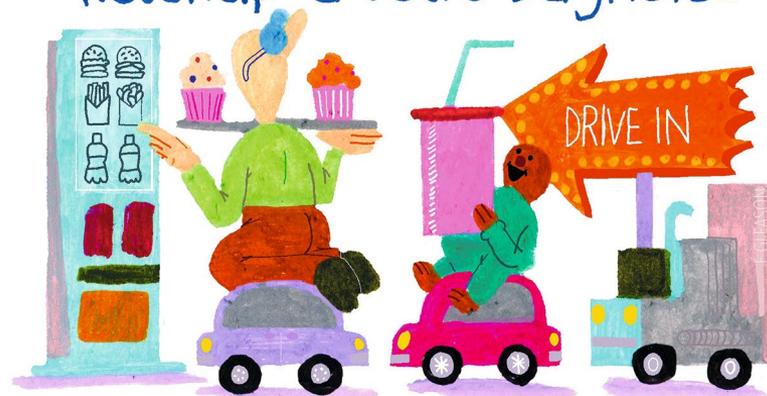
I cook like I draw: I make a mess, I never preheat anything and the proof will be in the eating.

ON THE OTHER HAND, I go to restaurants like a queen.

mal manger.



c'est comme faire un plein de ketchup à votre bagnole...



et espérer qu'elle démarre

Les événements culinaires à ne pas manquer en 2025

— Salon DESALPES

La fête des vins vivants.
40 vigneron·nes naturels de l'arc
alpin, des conférences et accords
mets et vins ainsi qu'une soirée
gastronomique.

26 avril
salondesalpes.ch

— Lausanne à Table

Des dizaines d'événements
gourmands et décalés.

De mai à décembre
lausanneatable.ch

— BDFIL

20 ans et toutes ses dents
Un goûter d'anniversaire, en
humour, en dessin et en gâteau
bien sûr!

10 mai, 16h30
Plus d'informations à venir à
partir d'avril sur
bdfil.ch/20ans

— Caves Ouvertes Vaudoises

Découvrez les vins vaudois
et rencontrez des vigneron·nes
passionnés lors de ce rendez-
vous annuel incontournable.

7-8 juin
mescavesouvertes.ch

— Miam Festival

Plus de 50 stands et foodtrucks,
des animations gratuites et des
concerts au centre de Lausanne.

7-9 juin
miamfestival.ch

— La Fête des Vignerones

Une programmation viticole,
culinaire et conviviale, qui réunit
une dizaine de vigneronnes dans
le quartier Sous-Gare.

27 et 28 juin
lafetedesvignerones.ch

— Pintes Ouvertes

Dans plus de 100 restaurants
du canton, un menu 100%
vaudois, composé d'une fondue,
de charcuterie et d'un verre de
chasselas pour 20 francs tout
rond.

4, 5 et 6 décembre,
midi et soir
pintesouvertes.ch

Unmissable foody events in 2025

— Salon DESALPES

*Celebrating living wines.
40 natural winegrowers from
the Alpine region, conferences,
food and wine pairings and
gastronomic evening.*

*April 26
salondesalpes.ch*

— Lausanne à Table

Dozens of foody, quirky events.

*From May to December
lausanneatable.ch*

— BDFIL

*20th anniversary and on top form.
A birthday party topped with
humour, drawings and a cake, of
course!*

*May 10, at 4.30pm
Further information as from
April on bdfil.ch/20ans*

— Caves Ouvertes Vaudoises

*Discover Vaud wines and meet
passionate winegrowers during
the Vaud Open Cellars annual
must-go event.*

*June 7-8
mescavesouvertes.ch*

— Miam Festival

*More than 50 stalls and
foodtrucks, free activities
and concerts in the centre of
Lausanne.*

*June 7-9
miamfestival.ch*

— La Fête des Vignerones

*A viticultural, foody and friendly
programme of events that brings
together a dozen or so women
winegrowers in the area under the
train station.*

*June 27 and 28
lafetedesvignerones.ch*

— Pintes Ouvertes

*In more than 100 restaurants in
the canton, a totally Vaud menu
consisting of a fondue, charcuterie
and a glass of Chasselas wine for
just CHF 20.*

*December 4, 5 and 6,
lunchtime and evening.
pintesouvertes.ch*

Index thématique

Subject index

— Restaurants avec large

offre végétarienne /

Restaurants with a wide range of vegetarian dishes

· Atelier des Gourmands	33
· Café de l'Hôtel-de-Ville	20
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· Deli Social	23
· La Station	42
· Le Barbare	37
· Le Fraisier	25
· Le Nabi	26
· Pyxis	28
· Taolé	28
· Tibits	29

— Restaurants ouverts

le dimanche / Restaurants open on Sundays

· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Brasserie de Montbenon	53
· Brasserie du Grand Chêne	54
· Café de Grancy	20
· Café de la Poste	21
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· Café Saint Pierre	22
· Chez Mario	23
· Domani Pizza	24
· Downtown Lausanne	35
· East Side Pully	11
· Histoire sans faim	25

· L'A-T-E-L-I-E-R	12
· L'Abordage	57
· L'Esquisse	13
· L'Impression Café	13
· Le Barbare	37
· Le Nabi	26
· Le Pointu	14
· Le Vieil Ouchy	61
· Restaurant du Musée Olympique	15
· The Great Escape	45
· The Lacustre	42
· Tibits	29
· Zoo Burger	29

— Les brunchs / Brunches

· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Café de Grancy	20
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· Downtown Lausanne	35
· East Side Pully	11
· Histoire sans Faim	25
· L'A-T-E-L-I-E-R	12
· L'Esquisse	13
· L'Impression Café	13
· Le Nabi	26
· Le Pointu	14
· Restaurant du Musée Olympique	15
· The Lacustre	42

— Spécialités régionales / Regional specialties

· Auberge Communale de Belmont	52
· Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne	52
· Auberge de l'Abbaye de Montheron	53
· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Brasserie de Montelly	54
· Brasserie du Grand Chêne	54
· Café Romand	22
· Le Vieil Ouchy	61
· La Croix d'Ouchy	58
· Pinte Besson	63
· Vieux-Lausanne	63

· Auberge du Chalet des Enfants, 12/20	19
· Brasserie du Grand Chêne, 12/20	54

— Restaurants primés / Award- winning restaurants

· Hôtel-de-Ville de Crissier ***, 19/20	58
· Pic au Beau-Rivage **, 18/20	62
· La Table du Lausanne Palace **, 17/20	60
· Auberge de l'Abbaye de Montheron * (étoile verte)	53
· Au Chat Noir, 15/20	51
· Jacques Restaurant, 15/20	56
· Amici, 14/20	51
· Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, 14/20	52
· L'Appart, 14/20	57
· La Grappe d'Or, 14/20	59
· La Poesia, 14/20	59
· Auberge Communale de Belmont, 13/20	52
· La Brasserie de Montbenon, 13/20	53
· Nandanam, 13/20	62

Index alphabétique

Alphabetical index

— A

· Acarré	9
· Amici	51
· Atelier des Gourmands	33
· Auberge Communale de Belmont	52
· Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne	52
· Auberge de l'Abbaye de Montheron *	53
· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Au Chat Noir	51

— B

· Bar Tabac	33
· Bel-Air Coffee	9
· Black Market Ramen	19
· Boucherie Ogiz	66
· Boulangerie Bread Store	10
· Brasserie de Montbenon	53
· Brasserie de Montelly	54
· Brasserie Grand Chêne	54
· Brasserie La Bavaria	55
· Café de Chavannes	55

— C

· Café de Grancy	20
· Café de la Poste	21
· Café de l'Hôtel-de-Ville	20
· Café des Artisans	41
· Café Mozart	34

· Café Perché	34
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· Café-restaurant Les Alliés	56
· Café Romand	22
· Café Saint Pierre	22
· Ça passe crème	10
· Cave à Levain	66
· Caveau Corto	48
· Chalet Chocolat	79
· Chez Mario	23
· Coffee Page	11

— D

· Deli Social	23
· Doki Doki	24
· Domaine du Burignon	49
· Domani Pizza	24
· Downtown Lausanne	35
· Dürig Chocolatier	79

— E

· East Side Pully	11
· El Gato Pâtisserie	35
· EPIQ	80

— F,H, J, L

· Ferme du Taulard	67
· Floyd Fungi	67
· Histoire sans faim	25
· Huile de noix vaudoise AOP	74
· Jacques Restaurant	56

· Labo Gelateria	37
· L'Abordage	57
· L'Académie Café	12
· La Chandeleur	36
· La Croix d'Ouchy	58
· La Ferme Vaudoise	80
· La Folie Voltaire	36
· La Grappe d'Or	59
· La Guinguette de Vidy	41
· La Poesia	59
· L'Appart	57
· La Station	42
· La Table du Lausanne Palace	60
· L'A-T-E-L-I-E-R	12
· Le Barbare	37
· Le Fraisier	25
· Le Kiosque Saint-François	38
· Le Montriond	43
· Le Nabi	26
· Le Petit Bœuf	60
· Le Pointu	14
· Les Frères Dubois	48
· Les Grandes Roches	43
· Les Jardins	44
· Les Petites Fromagères	68
· L'Esprit du Fruit - Famille Blondel	68
· L'Esquisse	13
· L'Étivaz AOP	74
· Le Vieil Ouchy	61
· L'Hôtel de Ville de Crissier	58
· L'Impression Café	13
· Loom Gelateria	38

— M

· Macheret Fromage	81
· Magna Grecia	61
· Maison Buet	14
· Malakoff	75
· Mangiobevo	26
· Marché Cuendet	69
· Mauro Traiteur	27
· My Sandwiches	27

— N, O, P

· Nandanam	62
· Osio	39
· Papet vaudois	75
· Pâté vaudois	76
· Pic au Beau-Rivage Palace	62
· Pinte Besson	63
· Pyxis	28

— R, S, T, V, W, Z

· Restaurant du Musée Olympique	15
· Saveurs Pimenthé	81
· Sleepy Bear Coffee	15
· Street Cellar	44
· Ta Cave	45
· Taillé aux greubons	76
· Taolé	28
· Tarte à la raisinée	77
· Terres de Lavaux	49
· The Great Escape	45
· The Lacustre	42
· The Sweet Sage	39
· Tibits	29
· Vacherin Mont d'Or AOP	77
· Vieux-Lausanne	63
· Willen Fromages	69
· Zoo Burger	29

Partenaires

Que les partenaires qui rendent le Guide Délicieux possible soient ici chaleureusement remerciés!

Le **FERL**: Le Fonds d'Équipement touristique de la Région Lausannoise regroupant 14 communes (Belmont-sur-Lausanne, Bussigny, Chavannes-près-Renens, Crissier, Ecublens, Epalinges, Lausanne, Le Mont-sur-Lausanne, Lutry, Prilly, Pully, Renens, Romanel-sur-Lausanne, St-Sulpice).

La **Ville de Lausanne** est fière de ses atouts gastronomiques. Elle est membre des réseaux internationaux Good Food Cities et Great Wine Capitals.

Avec son label VAUD CERTIFIÉ D'ICI, **Vaud Promotion** garantit aux consommateurs la proximité, la diversité, l'authenticité et la traçabilité des produits du terroir vaudois.

Lausanne Tourisme se fait le relais de Lausanne et sa région au niveau national comme international, en invitant des hôtes compatriotes et étrangers à découvrir les atouts et le charme de la ville de Lausanne.

GastroLausanne: Au service des professionnels, la section lausannoise de GastroVaud, la plus importante association faitière de l'hôtellerie-restauration du Canton de Vaud, représente plus de 420 établissements à Lausanne.

L'**Office des Vins Vaudois** est l'organisme dédié à la promotion et à la valorisation des vins du Canton de Vaud.

Enjoy Lausanne, c'est plus de 360 enseignes et la promesse d'une expérience d'achat inédite avec à la clé la rencontre de passionnés, le plaisir de l'achat « coup de cœur » et une immersion dans la vie locale.

BDFIL célèbre la bande dessinée d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Hybride et rassembleur, le festival organise des expositions, des rencontres et des performances bédéphiles.



Partners

We wholeheartedly thank the partners who make this Guide Délicieux possible!

FERL: The Fonds d'Équipement Touristique de la Région Lausannoise (Tourism Facilities Fund for the Lausanne Region) brings together 14 towns or villages (Belmont-sur-Lausanne, Bussigny, Chavannes-près-Renens, Crissier, Ecublens, Epalinges, Lausanne, Le Mont-sur-Lausanne, Lutry, Prilly, Pully, Renens, Romanel-sur-Lausanne, St-Sulpice).

The **City of Lausanne** wishes to showcase its gastronomic assets and is a member of the international Good Food Cities and Great Wine Capitals networks.

With its VAUD CERTIFIÉ D'ICI label, **Vaud Promotion** offers consumers the guarantee of proximity, diversity, authenticity and traceability of products from the Vaud region.

Lausanne Tourisme acts as a relay for Lausanne and its region both at the national and international levels, by inviting Swiss and foreign hosts to discover the assets and charms of the City of Lausanne.

GastroLausanne: At the service of professionals, the Lausanne section of GastroVaud – the largest umbrella organisation of the hotel and catering industry in the Canton of Vaud – represents more than 420 establishments in Lausanne.

The **Vaud Wine Office** is the body dedicated to promoting and developing the wines from the Canton of Vaud.

Enjoy Lausanne, with more than 360 shops, is the promise of an original purchase experience that involves meeting passionate owners, the pleasure of a "coup de cœur" purchase and an immersion in local life.

BDFIL celebrates comic strips of the past, present and future. Hybrid and uniting, the festival organises comic book exhibitions, gatherings and performances.



Impressum

Le Guide Délicieux est un projet du
Fond d'Équipement touristique de
la Région Lausannoise (FERL)

Conception et coordination: Élise Rabaey, Unité
Développement et Promotion de la Ville de Lausanne

Comité éditorial: GastroLausanne, Lausanne à Table, Lausanne
Tourisme, Office des Vins Vaudois, Société coopérative des
commerçants lausannois, Vaud Promotion, Ville de Lausanne

Sélection des adresses et rédaction: Cannelle Rebelle (CR),
Chic and Swiss (CAS), Cuisine Helvetica (CH), GuideGastronomique.ch (GG),
Jennifer Segui (JS), Lila Erard (LE), ¿Quand est-ce qu'on mange?
(QECQM), Tania Brasseur (TB), The Lausanne Guide (TLG)

Graphisme et réalisation: David de Siebenthal, desieb.com

Illustrations: Guillaume Long (pages 8, 17, 50 et 64), Doria Formica (pages 18, 31,
40 et 72), Émilie Gleason (pages 32, 78 et 89)

Photolithographie et production: Yves Balibouse, BBH Solutions Visuelles

Photographies: Raphaël Dupertuis et Maud Guye-Vuilleme
Excepté:

Spécialités vaudoises: Élise Heuberger et Jonathan Viev
Auberge de l'Abbaye de Montheron: Lionel Henriod
Caveau Corto: CREATim Photographie
La Table du Lausanne Palace: Mike Wolf
Vieux-Lausanne: Naomi Piccirelli
Pages 4-5: Carlo De Rosa / Lausanne à Table
Pages 82-83: DigitalFlow / Lausanne à Table

Curation des cartes blanches: BDFIL – Gaëlle Kovaliv et Léonore Porchet

Conception du parcours panoramique: Pierre Corrajoud,
délégué piéton de la Ville de Lausanne

Révision linguistique et éditoriale: Tania Brasseur

Relecture: Élodie Azoulay, Lausanne Tourisme

Traduction: Valérie Hill

Impression: PCL Print Conseil Logistique SA

Papier certifié FSC Mix Crédit, imprimé en Suisse

© 2024 **Guide Délicieux**

Contact:

Guide Délicieux
c/o Unité de développement
et promotion
Ville de Lausanne
Rue de la Madeleine 1
1003 Lausanne



Retrouvez les pépites culinaires
de Lausanne et de sa région sur
guidedelicieux.com

FERL



Ville de Lausanne



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

GASTRO LAUSANNE
Unis pour le plaisir de vivre sa ville



SWISS WINE
VAUD

enjoy !

LAUSANNE



Suivez-nous :
Follow us:
@GuideDelicieux



Find the culinary gems of
Lausanne and its region on
guidedelicieux.com

Good
morning

Lunch

Tea time

Santé !

Dinner time

Le marché

Spécialités
vaudoises

Shopping