



le 20

Bar à Vins
Œnothèque
Tapas

*Rue du Petit-Chêne 11
1003 Lausanne
Tél. :*

***Ouvert du mardi au samedi**
De 16 h à minuit
www.le-20.ch*

Notre sélection de Vins

Vins blancs

	dl	bouteille
<i>Suisse – Canton de Vaud</i>		
- Chardonnay Expression 2018 , Cave de la Côte* <i>Chardonnay, médaillé d'argent sélection des vins vaudois</i>	7.50	45.00
- Domaine de la Banderolle Grand Cru <i>Chasselas, médaillé d'Or sélection des vins vaudois</i>	7.00	42.00
- Féchy La Colombe, Raymond Paccot 2018 <i>Chasselas</i>	6.50	40.00
<i>Suisse – Canton du Valais</i>		
- Valais d'Or, Pampre d'Or de Maurice Gay 2017 <i>Assemblage d'Amigne, Chardonnay, Chasselas, Malvoisie Petite Arvine</i>	6.50	39.00
- Johannisberg Mont-d'Or 2018 <i>Johannisberg</i>	8.50	55.00
<i>France – Pays d'Oc – Languedoc Roussillon</i>		
- Pennautier 2018 <i>Viognier</i>	7.50	45.00

Vin Doux

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| - Malvoisie, Cave St-Pierre 2017, VS/Suisse
<i>Pinot gris</i> | 10.50 | 70.00 |
|---|--------------|--------------|

Vin Rosé

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| - Roussard Rosé de Gamay 2018, VD/Suisse
<i>Gamay</i> | 7.50 | 44.00 |
|---|-------------|--------------|

Vins rouges

	<i>dl</i>	<i>bouteille</i>
<i>Suisse – Canton de Vaud</i>		
- La Colombe Rouge, Raymond Paccot 2017 <i>Assemblage Gamaret, Merlot, Syrah</i> <i>Culture en biodynamie, 12 à 18 mois en fût de chêne</i>	9.50	69.00
- Merlot Expression, Cave de la Côte 2017* <i>Merlot</i>	8.00	48.00
- Aubonne Terravin, Cave de la Côte 2016* <i>Pinot noir, médaillé d'or aux mondiaux de Bruxelles</i>	6.50	39.00
<i>Suisse – Canton du Valais</i>		
- Cornalin de Gilbert Devayes 2018 <i>Cornalin, élevé en barrique</i>	10.00	69.00
<i>Suisse – Canton de Fribourg</i>		
- Réserve des Bourgeois, Cru de l'hôpital 2014 <i>Assemblage Pinot noir, Gamaret, Diolinoir.</i> <i>Culture en biodynamie, 11 mois en barrique</i>	11.50	77.00
<i>France – Côtes du Rhône</i>		
- Château Sixtine, Château-Neuf-du-Pape 2014 <i>Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre</i> <i>Elevé en fût de chêne</i>	12.50	85.00
<i>France – Bordeaux</i>		
- Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe 2014 <i>Assemblage de Merlot et Cabernet Sauvignon</i> <i>Elevé 18 mois en barrique</i>	12.00	80.00
- Château le Puy, Cuvée Emilien Côtes de Bordeaux 2016 <i>Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon,</i> <i>Cabernet Franc, Malbec et Carménère</i>	11.00	75.00

*Cave de la Côte élue meilleure cave 2019

	<i>dl</i>	<i>bouteille</i>
<i>Italie – Vénétie</i>		
- Amarone Costasera Masi, della Valpolicella 2015 <i>Raisins séchés sur des lits de bambou durant l'hiver</i> <i>Elevé 24 mois en barrique</i>	14.50	95.00
<i>Italie – Toscane</i>		
- Grattamacco de Bolgheri Rosso 2018 <i>Assemblage de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> <i>Merlot, Sangiovese</i>	11.00	75.00
<i>Espagne</i>		
- Mas Vilo Costers Del Priorat 2015 <i>Cabernet sauvignon, Carignan, Grenache, Syrah</i>	8.50	56.00
<i>Argentine</i>		
- Gàucho, Malbec, Mendoza 2016 <i>Malbec</i>	9.00	63.00

Sans cesse à la recherche de nouvelles découvertes, nous proposons une sélection de vins de la région, de Suisse et de l'étranger. N'hésitez pas à nous demander conseil.

Vins Pétillants

Proseco « Menestrello » <i>Sec</i>	7.00	41.50
Champagne « Duval-Leroy »	14.00	84.00

Bières en bouteilles 33 cl

Wittekop 5.50
Bière blanche légère, douce et citronnée

Grimbergen 6.00
Bière blanche légère, douce et citronnée

La Nébuleuse 8.00
Brasserie artisanale lausannoise

- **Namur express**
Blonde Belge

- **Embuscade**
IPA américaine

- **Zepp**
German pils

- **Uberweiss**
Tradition allemande

Cocktails / Apéritifs

Mojito 14.00

Virgin Mojito (sans alcool) 8.00

Apérol Spritz 10.00

Martini blanc/rouge 8.00

Gin Tonic 12.00

Kir Cassis

- *Vin blanc* 8.00

- *Royal (Champagne)* 15.00

Minérales / Jus de fruits

Coca-Cola / Coca-cola zéro 33cl 5.00

Thé froid citron ou pêche 5.00

Sprite 5.00

Fanta orange 5.00

Arkina plate/gazeuse 1l 8.00

San Pellegrino 0,5l 4.50

Arkina plate

Jus de fruits Opaline 5.50
(pommes/poires, pommes/baies de sureau, abricots, pommes)

Digestifs

Amaretto Disaronno 10.00

Limoncello 8.00

Whisky Lagavulin 16 ans 18.00

Rhum Zacapa 18.00

Grappa 15.00

Thés, cafés

Thés et Infusions 4.00
Verveine, menthe, Thé vert...

Cafés 3.80
Café, espresso, ristretto, déca

Tapas

Nos tapas sont préparés de manière artisanale à base de produits frais et de grande qualité, dans la mesure du possible avec des produits locaux.

Les planchettes du terroir

Planchette Valaisanne <i>Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisson sec</i> <i>Boucherie Cher-Mignon, Chermigon, VS</i>	23.00
Planchette de viande séchée du Valais <i>Boucherie Cher-Mignon, Chermigon, VS</i>	26.00
Saucisson au fendant (100 gr) <i>Servi avec une guillotine, à couper soi-même</i>	15.00
Tomme vaudoise artisanale nature <i>Fromagerie Conod, Baulmes</i>	9.00
Tomme vaudoise artisanale de saison <i>Fromagerie Conod, Baulmes</i>	12.00
Planchette de fromages de nos alpages <i>Selon arrivage</i> <i>Fromagerie Conod, Baulmes</i>	15.00
Fromage de brebis frais <i>Arrosé d'huile d'olives, sel de gérande, poivre</i> <i>Fromagerie Conod, Baulmes</i>	13.00
La planchette « Le 20 » <i>Mixte de charcuterie, viande séchée du valais, gruyère et tomme nature</i>	29.00

Toutes nos planchettes sont servies avec cornichons, oignons et pain frais

Tartare de bœuf

29.00

Coupé au couteau, 150gr, préparé sur place par notre chef
Servi avec du pain grillé

Viande d'origine suisse

Végé « Fait maison »

Guacamole <i>Servi avec des chips mexicaines</i>	10.00
Tzatziki <i>Servi avec du pain pita</i>	9.00
Houmous <i>Servi avec du pain pita</i>	9.00
Dips de légumes croquants de saison <i>Servis avec une sauce yogourt maison</i>	10.00

Tartines « Fait maison »

Mousse de saumon fumé <i>Sur pain de seigle, fromage frais, oignons rouges, pousses d'oignons, baies roses</i>	14.00
Avocat <i>Sur pain complet, tomates, coriandre</i>	12.00
Tomates façon bruschetta <i>Sur pain frais, huile d'olives, basilic</i>	10.00
Tomates cherry et mozzarella <i>Sur pain frais, huile d'olives, basilic</i>	11.00
Chèvre chaud <i>Gratiné sur pain frais, miel, huile d'olives, herbes de Provence</i>	13.00

Foccacias

Nature	12.00
Garnie <i>Tomates, mozzarella, jambon cru</i>	22.00