

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

LAUSANNE

**2025
— 26**

**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 éphémères
-  Terrasses
-  Familles bienvenues
-  Large offre végétarienne / végétane
-  Accès pour les personnes à mobilité réduite
-  Prix
-  Plat coup de cœur

Selection criteria to suit your tastes!

-  Seasonal terraces
-  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

Cette deuxième édition du Guide Délicieux vous propose de savourer Lausanne et sa région au travers d'une centaine d'adresses soigneusement sélectionnées par une équipe de dix 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 second edition of the Delicious Guide invites you to savour Lausanne and its region through a hundred or so addresses, carefully selected by a team of ten independent foody 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 54

Le marché
page 68

Spécialités vaudoises
page 74

Shopping
page 82



LA BARBARE

Café

ESTE PRINZIO

ESTE PRINZIO

Une sélection aux petits oignons par les Food Insiders

Ici, on ne vous sert que des coups de cœur! Les Food Insiders dénichent et testent des pépites à chaque coin de rue, avec une ambition: prouver que Lausanne se savoure autant qu'elle se visite.

Chaque établissement est choisi selon des critères précis: qualité des plats et du service, ambiance, diversité de l'offre, accessibilité, gamme de prix variée et recours à des produits de proximité.

L'objectif? Proposer une sélection sincère et représentative du paysage gourmand de la région. Et ce n'est qu'un début: d'autres recommandations vous attendent sur [guidedelicieux.com](https://www.guidedelicieux.com)

A selection curated by the Food Insiders

Here, it's all about favourites: the Food Insiders scout out and test hidden gems on every corner, with one ambition — to prove that Lausanne is just as much to be savoured as it is to be visited.

Each venue is chosen based on precise criteria: quality of food and service, atmosphere, diversity of the offer, accessibility, a range of prices, and the use of local products.

The goal? To share an honest and representative selection of the region's food scene. And this is only the beginning — more recommendations await you at [guidedelicieux.com](https://www.guidedelicieux.com)



Cannelle Rebelle

La grignoteuse professionnelle
The professional nibbler



Guide Gastronomique.ch

Le dinosaure discret
The discreet dinosaur



Cuisine Helvetica

L'autrice culinaire
The culinary author



Jennifer
La sudiste gourmande
The gourmet southerner



Lila

La journaliste du terroir
The terroir journalist



Chic And Swiss

L'épicurienne
100% vaudoise
The 100% Vaud epicurean



Tania

L'amoureuse des mets et des mots
The lover of flavours and words



Siméon

Le bec à sucre
The sweet tooth



¿Quand est-ce qu'on mange?

La fan de crousti-frit
The fan of crispy-fried food



The Lausanne Guide

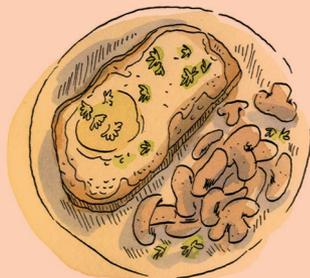
Les chasseurs de saveurs
The flavour hunters

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
débuter 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

📍 Siméon

Antoine et Arnaud, deux copains qui aiment les bons produits, signent des viennoiseries au feuilletage parfait à cinq mètres du quai en direction de Lausanne, au départ de Pully. On croque aussi dans les cakes imbibés et les quelques bonbons au chocolat.

Antoine and Arnaud, two friends who love quality products, make perfectly flaky pastries just five metres from the Lausanne-bound platform in Pully train station. You can also bite into the soaked cakes and some chocolate sweets.

♥ Le flan à la vanille sans œufs



Place de la Gare 1
1009 Pully
accarre-swiss.ch



L M M J V S D



Bel-Air Coffee

📍 Cuisine Helvetica

Caché dans une cour, ce petit établissement offre de beaux cappuccinos, flat white et cafés glacés de plusieurs torréfacteurs. Les 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 végétal



Rue des Terreaux 6
1003 Lausanne
@belair.coffee



L M M J V S D



Boulangerie Fuchs

✂ Chic And Swiss

Un tea-room d'antan où l'on savoure un renversé avec un canapé au saumon, un délice à la viande séchée ou une pièce sèche. Sans chichi, juste un doux retour en arrière, comme avec grand-maman.

A tearoom of yesteryear where you can enjoy your café au lait with a salmon canapé, a dried meat "délice" or a biscuit. No fuss, just a gentle step back in time, as if you were having tea with your nan.

♡ Le canapé au saumon

 Rue de Crissier 12
1020 Renens
@boulangeriedidierfuchs

(\$)
L M M J V S D



Boulangerie Grin

✂ Lila

« Avec amour! » Tel est le slogan de Farah Grin, qui tient cette boulangerie avec entrain. Si on y achète des pains artisanaux et des sandwiches généreux, difficile de ne pas se laisser tenter par les pâtisseries marocaines présentées sous cloche.

"With love!" That's the slogan of Farah Grin, who runs this bakery with enthusiasm. You can buy artisan breads and generous sandwiches here, and it's hard not to be tempted by the Moroccan pastries presented under a cloche.

♡ Le pain aux pois chiches

Rue du Valentin 66
1004 Lausanne

(\$)
L M M J V S D



Café des Avenues

✂ Cuisine Helvetica

Dans cet agréable café de quartier, les boiseries, les tables vert pistache et les luminaires évoquent les années 1950. On y déguste de délicieuses viennoiseries et du café torréfié localement.

In this cosy neighbourhood café, the wood panelling, pistachio-green tables and lights are reminiscent of the 1950s. You can enjoy delicious pastries and locally roasted coffee.

♡ Le pain au chocolat

 Av. de Jurigoz 20
1006 Lausanne
cafe-des-avenues.ch

((\$)
L M M J V S D



Downtown Lausanne

✂ Cuisine Helvetica

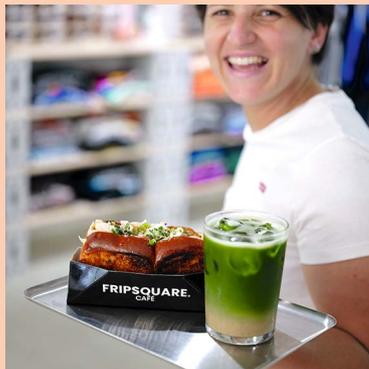
Un restaurant décontracté au centre-ville qui offre de généreux petits-déjeuners et brunches 7j/7. Réputé pour ses pancakes, il propose également des plats salés, comme le brekky burrito et le full english.

A relaxed restaurant in the city centre that serves generous breakfasts and brunches 7 days a week. Renowned for its pancakes, it also offers savoury dishes such as the brekky burrito and full English.

♡ Le sandwich bacon

 Rte de Bel-Air 1
1003 Lausanne
downtownlausanne.ch

((\$)
L M M J V S D



Fripsquare

✍ Cannelle Rebelle

Café de spécialité, matcha et petit-déjeuner servi en continu. L'adresse parfaite pour débiter la journée en douceur ou s'accorder une pause gourmande.

Speciality coffee, matcha and breakfast are served non-stop. The perfect place for a gentle start to the day or to treat yourself to a gourmet break.

♥ Le matcha cookie et le grilled cheese toastie

 Ch. de la Joliette 5
1006 Lausanne
fripsquarecafe.com



L M M J V S D



East Side Pully

✍ Jennifer

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'Impression Café

✍ Chic And Swiss

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
limpressioncafe.com



L M M J V S D



La Couronne d'Or

✍ Tania

Du café-croissant du matin à la bière pression en soirée, la Couronne d'Or a su garder son charme de bistrot historique. On s'y sent bien quel que soit son âge, son genre, sa couleur ou son humeur du jour.

From morning coffee and croissant to evening draught beer, La Couronne d'Or has retained its historic bistro charm. You'll feel right at home here, whatever your age, gender, colour or mood of the day.

♥ Le renversé au lait de pois

 Rue des Deux-Marchés 13
1005 Lausanne
@couronnedor



L M M J V S D



Maison Lecointre

✍ Siméon

Cuisinier-pâtissier, Camille Lecointre a ouvert en automne 2024 avec son frère Adrien, boulanger, une jolie boutique à Chauderon. Finesse, précision, intensité et gourmandise résumant leur offre à emporter.

In autumn 2024, pastry chef Camille Lecointre opened a pretty shop in Chauderon with his brother Adrien, a baker. Finesse, precision, intensity and indulgence sum up their takeaway offering.

♥ Le Paris-Brest

 Rue du Maupas 10
1004 Lausanne
@maison_lecointre_



L M M J V S D



Restaurant du Musée Olympique

✍ Cuisine Helvetica

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 have a petit-déjeuner, why not before visiting the museum!

♥ Le brunch du week-end

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



L M M J V S D



Trigo

✍ The Lausanne Guide

Trigo Boulangerie propose viennoiseries fraîches, roulés à la cannelle et pizzettas, le tout accompagné d'un bon café pour une pause simple, savoureuse et réconfortante.

Trigo Boulangerie offers fresh pastries, cinnamon rolls and pizzettas, all served with good coffee for a simple, tasty and comforting break.

♥ Les roulés à la cannelle

 Bd. de Grancy 45
1006 Lausanne
trigobakery.ch



L M M J V S D



Zymi Boulangerie

✍ Siméon

Tina Heiz était avocate, mais c'est dans le levain qu'elle baigne aujourd'hui. Elle le déploie dans chacun de ses pains – et sandwiches de ce fait – et roulés briochés. Vous êtes plutôt cannelle ou cardamome?

Tina Heiz used to be a lawyer, but she's now immersed in sourdough. She uses it in all her breads – and sandwiches – as well as brioche rolls. What tempts you most, cinnamon or cardamom?

♥ Le roulé à la cardamome

 Av. de Rumine 8
1005 Lausanne
zymi.ch



L M M J V S D

Carte blanche à **Nina Six**

De tous les plats que j'ai mangés, je retiens le couscous de ma grand-mère et celui de mon oncle. Ainsi que la chorba et la soupe à l'oignon à la sortie de l'école.

Le sucre des biscuits me rappelle la cour de récré, et le goût du Nutella, l'annonce d'un décès. J'ai appris à aimer les chicons, puis les choux de Bruxelles. De la Suisse, je retiens l'odeur du fromage cuit et les saveurs d'un crumble aux fruits rouges.

Of all the dishes I've eaten, I remember my grandmother's couscous and my uncle's couscous. As well as chorba and onion soup after school.

The sugar in biscuits reminds me of the playground, and the taste of Nutella of the news of a death. I learned to love chicory, then Brussels sprouts. From Switzerland, I remember the smell of hot cheese and the flavours of a red fruit crumble.



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.*



Atelier des Gourmands

✂ Cannelle Rebelle

Ici, tout est fait sur place – du salé réconfortant aux douceurs maison, avec ou sans gluten – mais toujours avec cœur. Un comptoir qui donne envie de tout goûter!

Here, everything is made on the spot – from comforting savouries to homemade sweets, with or without gluten – but always with love. A display that makes you want to taste everything!

♥ Le club chèvre frais, figue et roquette

 Rue Mercerie 14
1003 Lausanne
@atelier_des_gourmands



L M M J V S D



Auberge du Chalet des Enfants

✂ Lila

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 aux asperges

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



L M M J V S D



Café de Grancy

📍 GuideGastronomique.ch

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 tartare - de saumon ou de bœuf

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



Café du Loup

📍 Lila

Cœur vibrant de l'écoquartier des Plaines-du-Loup, ce café propose croque-monsieur, salades, matcha et boissons fraîches maison. Le dimanche, un brunch familial ravit petits et grands, grâce à la vaste terrasse face au parc.

The vibrant heart of the Plaines-du-Loup eco-neighbourhood, this café offers croque-monsieurs, salads, matcha and homemade iced tea. On Sundays, the family brunch delights young and old alike, thanks to the vast terrace facing the park.

♥ La quiche aux légumes avec un bissap (jus d'hibiscus)

📍 Parc du Loup 3
1018 Lausanne
@cafe_du_loup



Café-restaurant des Tilleuls

📍 Jennifer

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



Jacques Restaurant

📍 Siméon

Jacques Allisson s'est fait connaître en 2022 par sa cuisine travaillée et empreinte de délicatesse. À la rue de la Barre, il vise désormais plus haut, tout en maintenant un rapport qualité-prix imbattable, notamment dans ses menus hebdomadaires.

Jacques Allisson made a name for himself in 2022 with his sophisticated, delicate cuisine. At Rue de la Barre, he is now aiming higher, while maintaining unbeatable value for money, particularly in his weekly menus.

♥ Le carpaccio de Wagyu au petits pois et oignons rouges

📍 Rue de la Barre 5
1003 Lausanne
jacques-restaurant.ch





L'É(c)ho Restaurant

📍 Lila

Niché au fond d'un passage en plein centre-ville, ce restaurant lumineux offre une vue panoramique sur la Cathédrale. On y mange une cuisine végétale, équilibrée et de saison, ainsi que d'appétissants desserts maison.

Nestled at the end of an arcade in the city centre, this bright restaurant offers a panoramic view of the Cathedral. The cuisine is plant-based, balanced and seasonal, with mouth-watering homemade desserts.

♥ Le bowl équilibre



Rue de Bourg 11
1003 Lausanne
restaurant-lecho.com



L M M J V S D



La Vaudaire

📍 Cannelle Rebelle

Vue de rêve sur le lac, plats qui claquent, ambiance qui réchauffe même en hiver : à La Vaudaire, chaque saison a son charme, mais le plaisir reste toujours au menu.

A spectacular lakeview, sensational dishes and a warm atmosphere even in winter – at La Vaudaire, each season has its own charm, but pleasure is always on the menu.

♥ Le demi-poulet rôti avec son jus maison



Ch. du Camping 7
1007 Lausanne
lavaudaire.com



L M M J V S D

(fermé lundi et mardi en hiver)



Le Bistrot du Rivage

📍 Cuisine Helvética

Avec une belle terrasse au bord du lac et une agréable salle pourvue d'une cheminée, ce bistrot séduit autant par son cadre que par sa carte, composée de spécialités locales, comme les perches sauvages (si disponibles) et le saucisson vaudois.

With a lovely lakeside terrace and a pleasant room with a fireplace, the setting of this restaurant is as appealing as its menu, which features local specialities such as wild perch (if available) and Vaud sausage.

♥ Les malakoffs



Rue du Rivage 1
1095 Lutry
hotelrivagelutry.ch/la-table



L M M J V S D



Le Fraisier

📍 Tania

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



L M M J V S D



Le Nabi

✍ Chic And Swiss

Situé dans le pôle muséal Plateforme 10, Le Nabi vous permettra de déguster une petite œuvre d'art gustative après ou avant la visite de l'exposition du moment. La cuisine est inventive, locale, saisonnière et principalement végétarienne.

Located in the Plateforme 10 museum hub, Le Nabi is the perfect place to enjoy a tasty work of art after or before visiting the current exhibition. The cuisine is inventive, local, seasonal and mainly vegetarian.

♥ Le ceviche/tiradito

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



Le Pointu

✍ The Lausanne Guide

Ce spot lausannois propose un lunch savoureux avec un choix de tartines, de combos gourmands et d'options végétariennes, le tout dans une ambiance décontractée et conviviale.

This Lausanne spot offers a tasty lunch with a choice of open sandwiches, gourmet combos and vegetarian options, all in a relaxed and friendly atmosphere.

♥ Les eggs Benedict

 Rue Neuve 2
1003 Lausanne
le-pointu.ch



Mama-Cuisine Habesha

✍ Cannelle Rebelle

Un petit bout d'Érythrée et d'Éthiopie, où l'injera (galette) dépasse l'assiette. On mange avec les doigts, on partage (presque) tout, sans chichi, et on repart le ventre plein et le cœur chaud.

A small piece of Eritrea and Ethiopia, where the injera (pancake) overflows from the plate. You eat with your fingers, share (almost) everything, without fuss, and leave with a full belly and a warm heart.

♥ Le menu végétarien,
Yetsom Beyaynetou

 Rue de la Borde 19
mama-cuisine-habesha-
lausanne.ch



My Sandwiches

✍ ¿Quand est-ce qu'on mange?

Réputée pour son goûtú bánh mì (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 mì (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 mì du chef

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





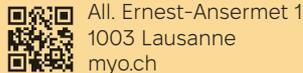
MYO Sushi Bar

✍ Jennifer

Du poisson sauvage, un service souriant et, aux beaux jours, une jolie terrasse préservée de la rumeur du centre-ville, le Myo, le plus ancien bar à sushis de la ville, est une escale incontournable pour les fans de cuisine japonaise.

Wild fish, service with a smile and, in fine weather, a pretty terrace away from the hustle and bustle of the city centre. For sure, Myo – the oldest sushi bar in town – is a must for fans of Japanese cuisine.

♥ La soupe miso et son bouillon très aromatique



L M M J V S D



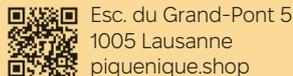
Piquenique

✍ Tania

De vrais sandwichs cuisinés qui vous comblent les papilles, des viennoiseries succulentes, des boissons maison originales: chez Piquenique, manger sur le pouce est une fête! En plus, c'est à deux pas du métro Flon.

Proper sandwiches with elaborate fillings to satisfy your taste buds, luscious pastries and original homemade drinks: at Piquenique, eating on the go is a feast! What's more, it's just a stone's throw from the Flon metro station.

♥ Les trois options viande, végété et végane



L M M J V S D



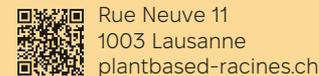
Racines

✍ ¿Quand est-ce qu'on mange?

Adresse familiale 100% végétalienne, Racines propose un grand choix de sandwichs colorés, salades, plats chauds, jus pressés minute et douceurs maison, avec moult options également sans gluten.

A 100% vegan, family-run restaurant, Racines serves a wide choice of colourful sandwiches, salads, hot dishes, freshly squeezed juices and homemade desserts, with plenty of gluten-free options too.

♥ Le houmous crémeux



L M M J V S D



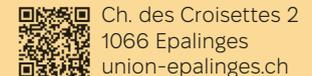
Restaurant l'Union

✍ Tania

Une salle décorée avec goût, une cuisine bistro-maison colorée, un service chaleureux et compétent: le restaurant l'Union a tout pour plaire. D'autant plus qu'il accompagne l'insertion de personnes en recherche d'emploi.

With its tastefully decorated dining room, colourful bistro-style cuisine and warm, competent service, the Union Restaurant has it all. All the more so as it supports the reintegration of people seeking employment.

♥ Les plats végétariens



L M M J V S D



Taolé

✍ Cannelle Rebelle

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 »

Av. du Théâtre 1
1005 Lausanne
taole.ch



L M M J V S D



Tibits

✍ Cuisine Helvetica

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 »

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



L M M J V S D



Un Po' Di Più Trattoria

✍ The Lausanne Guide

Ce lieu propose un lunch italien raffiné: pizzas, salades, pâtes à la truffe et desserts maison, à savourer en salle ou sur la terrasse ensoleillée, au cœur de Lausanne.

This place offers a refined Italian lunch with pizzas, salads, truffle pasta and homemade desserts, to be enjoyed inside or on the sunny terrace in the heart of Lausanne.

♥ Les pâtes fraîches ragù classico

Rue du Tunnel 1
1005 Lausanne
unpodipiu.ch



L M M J V S D



Zoo Burger

✍ Jennifer

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

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



L M M J V S D

Carte blanche à Jul

Les voyages et la curiosité m'ont amené à goûter à toutes sortes de plats, parfois plus tabous ou étranges les uns que les autres : sauterelles au Mexique, krill en Patagonie, chien ou cigales en Chine...

Mais c'est à la Suisse et à Lausanne que je dois l'une de mes grandes transgressions alimentaires, rendue d'autant plus insolite de par mon rôle de scénariste de Lucky Luke : la dégustation de viande de cheval, servie dans un cadre charmant, qui peut-être n'aurait pas suffi à apaiser l'effroi de Jolly Jumper !

Travelling and curiosity have led me to taste all sorts of dishes, some more taboo and weird than others: grasshoppers in Mexico, krill in Patagonia, dog or cicadas in China...

Yet it's to Switzerland and Lausanne that I owe one of my greatest dietary transgressions, made all the more unusual by my role as Lucky Luke scriptwriter: tasting horsemeat, served in a charming setting, which perhaps wouldn't have been enough to appease Jolly Jumper's horror!



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 spoilt for choice to satisfy your cravings for sweets!



À Côté de la Plaque

📍 Lila

Effluves épicées, musique douce et service sympathique font de ce tea-room un cocon apprécié pour siroter une boisson faite maison. Petite mais pleine de charme, la terrasse s'ouvre sur une place piétonne où il fait bon se prélasser.

Spicy fragrances, soft music and friendly service make this tea-room a popular and cosy place to sip a homemade drink. Small but packed with charm, the terrace opens onto a pedestrian square that's ideal for relaxation.

♥ Le chaï latte en hiver, le jus de gingembre frais en été

Rue Pré-du-Marché 13
1004 Lausanne



L M M J V S D



Bar Tabac

📍 The Lausanne Guide

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



Ça passe crème

📍 The Lausanne Guide

Idéal pour une pause l'après-midi dans le quartier Sous-Gare, ce lieu propose des cafés de spécialité, des boissons de saison signature et une ambiance cosy, parfaite pour se détendre.

Ideal for an afternoon break in the neighbourhood under the train station, this café serves speciality coffees and signature seasonal drinks in a cosy atmosphere – perfect for relaxing.

♥ Le dirty chai latte

 Bd de Grancy 49
1006 Lausanne
@capassecreme.ch



L M M J V S D



Le Kiosque Saint-François

📍 Cuisine Helvetica

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



L'Amandine

📍 GuideGastronomique.ch

Le matin, la boulangerie L'Amandine propose ses délicieuses viennoiseries pur beurre, ses pains au levain et son café à emporter. L'après-midi, tartes aux fruits et glaces maison prennent le relais.

In the morning, L'Amandine bakery serves delicious pure butter pastries, sourdough breads and takeaway coffee. In the afternoon, fruit tarts and homemade ice creams take their place.

♥ Le pain au chocolat généreux en beurre et en chocolat

 Rte du Simplon 6
1094 Paudex



L M M J V S D



La Bise Artisan Glaciers

📍 Jennifer

Des parfums classiques de glaces et de sorbets aux saveurs plus originales, on se rafraîchit avec gourmandise chez ce glacier artisanal. En cornet, pot ou bac à emporter, tous les parfums se déclinent aussi en milkshakes.

From classic ice creams and sorbets to more original flavours, this artisanal ice cream parlour is the place to go for a refreshing treat. In cones, cups or takeaway tubs, all the flavours are also available as milkshakes.

♥ L'affogato

 Rue Enning 8
1003 Lausanne
labiseartisanglacier.ch



L M M J V S D



La Chandeleur

📍 GuideGastronomique.ch

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



L M M J V S D



La Folie Voltaire

📍 Tania

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



L M M J V S D



Le Barbare

📍 Cannelle Rebelle

Au cœur de Lausanne, cette adresse mythique propose un menu locavore 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



L M M J V S D



Loom Gelateria

📍 ¿Quand est-ce qu'on mange?

Présente à la fois Sous-Gare et au Flon, cette gelateria propose un vaste choix de glaces et de sorbets artisanaux aux parfums originaux et de saison, comme la raisinée, la cannelle ou l'incontournable sésame noir.

Located both in the neighbourhood under the station and the Flon district, this gelateria offers a wide choice of artisanal ice creams and sorbets in original and seasonal flavours, such as raisinée, cinnamon or the must-try black sesame.

♥ La glace sésame noir et le sorbet chocolat noir

📍 Rue de Genève 19
1003 Lausanne
loom-gelateria.ch



L M M J V S D



Maison Buet

🔪 Cuisine Helvetica

Cette boulangerie-chocolaterie artisanale tient un café-boutique au centre-ville. Avec ses belles pâtisseries et ses délices salés, c'est l'endroit idéal pour une pause gourmande l'après-midi.

This artisan bakery and chocolate shop runs a café-boutique in the city centre. With its beautiful pastries and savoury delights, it's an ideal place for a gourmet break in the afternoon.

♥ L'éclair moka

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



L M M J V S D



Marutcha

🔪 ¿Quand est-ce qu'on mange?

Fondé par Tomoko et David, conseiller certifié en thé japonais et passionné, ce salon de thé invite au voyage non seulement à travers ses breuvages, mais aussi grâce à ses douceurs et mochis maison.

Founded by Tomoko and David, a passionate and certified Japanese tea consultant, this tearoom invites you to travel not only through its beverages but also thanks to its homemade treats and mochi.

♥ Les mochis maison garnis de mousse de sésame noir ou matcha

 Rue de la Grotte 4
1003 Lausanne
marutcha.ch



L M M J V S D



Osio

🔪 ¿Quand est-ce qu'on mange?

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

🔪 Cannelle Rebelle

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

✍ Jennifer

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



Coffee Page

✍ Cannelle Rebelle

Quand le soleil se couche, Coffee Page tourne la page de la journée et se transforme en bar à whisky: finis les mails, place aux malts! Un afterwork cosy et chaleureux, où l'on savoure des cocktails bien servis.

When the sun goes down, Coffee Page turns the page on the day and becomes a whisky bar: no more emails, just malts! It's a cosy and friendly after-work venue, where you can savour well served cocktails.

♥ Côté café, l'espresso Martini
– côté whisky, le Penicillin



Rue du Midi 20
1003 Lausanne
coffee-page.com



L M M J V S D



La Buvette de la Plage

✍ Cannelle Rebelle

Au bord du Léman, on s'y retrouve pour l'apéro et on partage un moment hors du temps, entre rires, coucher de soleil et verres bien remplis. Ici, c'est tous les jours les vacances.

On the shores of Lake Geneva, this is the place to meet for an aperitif and to share a timeless moment, filled with laughter, sunset and drinks. Every day is a holiday here.

♥ La sélection de boissons artisanales locales



Ch. des Bains
1095 Lutry
@buvette_plage_lutry



L M M J V S D selon météo



La Générale

✍ The Lausanne Guide

À Pully, c'est l'endroit parfait pour l'apéro: vins, cocktails signature et planchettes à partager sur la terrasse, sous les guirlandes, avec une vue imprenable sur le lac.

In Pully, this is the perfect place for an aperitif: wines, signature cocktails and snackboards to share on the terrace, under the light garlands, with a breathtaking view of the lake.

♥ Le «Pullytzer Spritz»



Rte du Port
1009 Pully
lagenerale.ch



L M M J V S D selon météo



La Guinguette de Vidy

✍ Cannelle Rebelle

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
@laguinguettevidy



L M M J V S D selon météo



La Station

✍ Cuisine Helvetica

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



L M M J V S D



Lausanne Cocktail Club

✍ Cannelle Rebelle

Cocktails affûtés, ambiance feutrée, playlist soignée: en plein cœur de Lausanne, le LCC régale du premier verre jusqu'à l'after. Chaque soirée a du style, du shaker jusqu'au dernier verre.

Inventive cocktails, a hushed atmosphere and a carefully curated playlist: in the heart of Lausanne, the LCC is a delight from the first glass to the after-party. Each evening has style, from the shaker to the last glass.

♥ Le Matcha Negroni et le Al Capone

 Rue Pépinet 5
1003 Lausanne
lausanne-cocktail-club.ch

 
L M M J V S D



Le Vestibule

✍ Lila

En plus d'élaborer des cocktails pointus et originaux, ce «speakeasy» cultive l'esprit clandestin, avec sa salle dissimulée derrière une bibliothèque. Ambiance feutrée garantie. Mais chut, c'est un secret!

This speakeasy not only creates cutting-edge, original cocktails, it also cultivates a clandestine spirit, with its room hidden behind a bookcase. Subdued atmosphere guaranteed. Hush, it's a secret!

♥ La Fée d'Évolène, au génépi, absinthe, concombre, orgeat, citron et bitter céleri

 Rue Cité-Devant 4
1005 Lausanne
le-vestibule.ch

 
L M M J V S D



Les Grandes Roches

✍ Tania

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.ch

 
L M M J V S D selon météo



Les Jardins

✍ Lila

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 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



The Great Escape

🔪 Franco

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



Skyounge Royal Savoy

🔪 Cuisine Helvetica

Le bar situé sur le toit de l'hôtel Royal Savoy offre un service exceptionnel et une vue imprenable. C'est l'endroit idéal pour un apéritif mémorable, avec de délicieuses boissons et des plats à partager.

The bar on the Royal Savoy Hotel rooftop offers exceptional service and a breathtaking view. It's the ideal place for a memorable aperitif, with delicious drinks and dishes to share.

♥ Les thick-cut french fries

 Av. d'Ouchy 40
1006 Lausanne
royalsavoylausanne.com



Street Cellar

🔪 Chic And Swiss

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



The Lacustre

🔪 The Lausanne Guide

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



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.



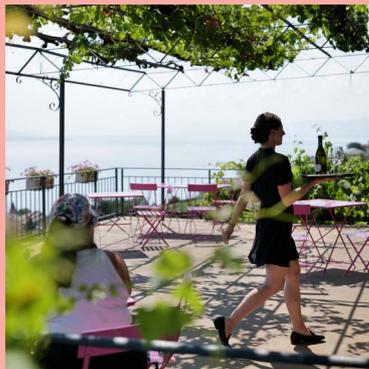
ESCARGOT

Le vin vaudois, autrement

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

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

escargot-vin.ch



Domaine Croix Duplex

🔪 GuideGastronomique.ch

À deux pas de la gare de Grandvaux, le caveau du Domaine Croix Duplex offre ses magnifiques vins vaudois et de savoureuses planchettes du terroir, le tout accompagné d'une vue panoramique sur le lac et les Alpes.

Just a stone's throw from Grandvaux train station, the Croix Duplex Wine Estate serves its magnificent Vaud wines and tasty local snackboards, all offered with a panoramic view of the lake and the Alps.

♥ L'assemblage blanc
«Fleurettes 4 Plants»



Rte de Chenaux 2
1091 Grandvaux
croix-duplex.ch



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



Domaine du Burignon

🔪 Cuisine Helvetica

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!

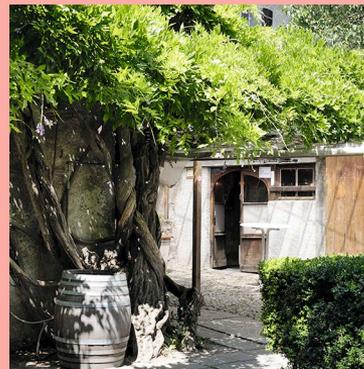
♥ Le chasselas « Avec vue »



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



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



Domaine Potterat

🔪 Jennifer

Dans une maison familiale au cœur de Cully se nichent la cave et le pressoir du domaine Potterat. Tous les samedis matin, ou sur rendez-vous, Guillaume et Éliane vous y accueillent autour de leur huit vins accompagnés de quelques flûtes ou planchettes.

The cellar and wine press of the Potterat Wine Estate are nestled in a family house in the heart of Cully. Every Saturday morning, or by appointment, Guillaume and Éliane welcome you with their eight wines accompanied by a few breadsticks or snackboards.

♥ Le Plant Robert, un cépage emblématique de Lavaux



Rue du Temple 15
1096 Cully
vins-potterat.ch



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



Les Frères Dubois

🔪 Cuisine Helvetica

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

Vivez une expérience unique...

Passer une soirée à la table d'un vigneron de Lavaux, partir à la découverte des spécialités lausannoises ou déguster les créations chocolatées de nos artisans?

Découvrez les expériences gastronomiques uniques de l'Office du Tourisme de Lausanne!

Spend an evening at a Lavaux winegrower's table, taste Lausanne's specialties or savour the chocolate creations of our craftsmen?

Discover the unique culinary experiences offered by Lausanne Tourism!



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

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.*



Abyssinia

🍴 Quand est-ce qu'on mange?

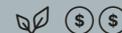
Proche de la Riponne, ce restaurant éthiopien ouvert 7j/7 propose un menu accessible à tous et à toutes, options végétarienne et végane incluses. Les plats se dégustent du bout des doigts à l'aide de l'injera, une crêpe légère.

Close to Riponne, this Ethiopian restaurant is open 7 days a week and offers a menu accessible to all, with vegetarian and vegan options included. You scoop up food with your fingertips using an injera, a light pancake.

♥ L'assortiment de légumes et viandes du menu dégustation



Rue du Valentin 14
1004 Lausanne
@abyssinia_lausanne



L M M J V \$ D



Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne

🍴 Jennifer

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 \$ D



Auberge de l'Abbaye de Montheron

✂ Chic And Swiss

Au cœur de la Forêt du Jorat, Alba Farnos Viñals explore, avec audace et délicatesse, les saveurs locales et saisonnières. Des amuse-bouches inventifs aux desserts ludiques, chaque plat révèle son engagement pour une cuisine responsable et créative.

In the heart of the Jorat Forest, Alba Farnos Viñals boldly and delicately explores local and seasonal flavours. From inventive amuse-bouches to playful desserts, each dish reveals her commitment to a responsible and creative cuisine.

♥ Fleur de courgette, écrevisses, féra et absinthe

Rte de l'Abbaye 2
1053 Montheron
montheron.ch



Bouillon Fleur de Lys

✂ Chic And Swiss

Le Bouillon réchauffe les cœurs et les estomacs avec ses plats à petits prix : hachis parmentier d'effiloché de bœuf mijoté cinq heures, purée moelleuse, légumes locaux... Le vrai goût du fait maison et des plats de grand-maman pour un plaisir régressif.

The Bouillon warms hearts and stomachs with its low-priced dishes: shepherd's pie with shredded beef simmered for five hours, fluffy purée, local vegetables... The real taste of homemade food and grandma's dishes for a regressive pleasure.

♥ Le hachis parmentier

QR code icon Sent. de la Fleur-de-Lys 4
1008 Prilly
bouillonfleurdelys.ch



Brasserie de Montbenon

✂ The Lausanne Guide

Traditionnelle mais contemporaine, élégante mais conviviale, la « BM » propose une cuisine bistro-nomique 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

QR code icon All. Ernest-Ansermet 3
1003 Lausanne
brasseriademontbenon.ch



Brasserie de Montelly

✂ Chic And Swiss

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

QR code icon Ch. de Montelly 1
1007 Lausanne
lemontelly.ch





Brasserie Les Trois Rois

📍 The Lausanne Guide

Ce lieu propose un dîner élégant dans une ambiance chaleureuse, avec une cuisine de saison, des classiques revisités et une belle sélection de vins, à savourer en salle ou en terrasse.

This place offers elegant dining in a warm atmosphere, with seasonal cuisine, revisited classics and a fine selection of wines, to be enjoyed in the dining room or on the terrace.

♥ Le filet de bœuf sauce échalotes

 Rue du Simplon 7
1006 Lausanne
brasserie-lestroisrois.ch



L M M J V S D



Café de Chavannes

📍 Lila

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



L M M J V S D



Café du Tramway

📍 GuideGastronomique.ch

Dans un immeuble ancien, situé entre la Riponne et la Pontaise, le Café du Tramway offre une cuisine bistro du terroir et un accueil chaleureux qui réjouiront aussi bien votre estomac que votre âme.

Located in an ancient building between Riponne and Pontaise, the Café du Tramway offers local bistro cuisine and a warm welcome that will delight both your stomach and your soul.

♥ La côte de porc de Valentin Chappuis, purée de betterave, et crème douce d'ail noir

 Rue de la Pontaise 6b
1018 Lausanne
lecafedutrampway.ch



L M M J V S D



Déci Comptoir Gourmand

📍 Tania

Avec ses «tapas'siettes» et ses «agapes», l'équipe du Déci marie le plaisir décontracté de l'apéro au raffinement d'un menu gastronomique. Chaque plat se vit comme une aventure. Difficile de ne pas être conquis!

With its "tapas'siettes" ("tapas'dishes") and "agapes" (joyful feasts), the Déci team combines the relaxed pleasure of an aperitif with the refinement of a gourmet meal. Each dish is experienced like an adventure. It's hard not to be won over!

♥ Le «sushi» vaudois

 Av. d'Ouchy 8
1006 Lausanne
decicomptoirgourmand.ch



L M M J V S D



Doki Doki

👉 Quand est-ce qu'on mange?

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



L'Abordage

👉 Jennifer

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 specialities and fish dishes.

♥ La carbonara de la mer



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



L'Appart

👉 Tania

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 ***

👉 Jennifer

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





La Esquina

✍ Jennifer

Cap sur le Mexique dans ce bar-restaurant situé à deux pas du Parc de Mon-Repos où se régaler d'authentiques tacos, enchiladas et autres quesadillas, accompagnés d'une belle sélection de cocktails, tequilas et mezcal.

You'll travel to Mexico with this bar-restaurant a stone's throw from Mon-Repos Park, where you can savour authentic tacos, enchiladas and quesadillas, paired with a fine selection of cocktails, tequilas and mezcal.

♥ Les tacos cochinita pibil

 Av. des Mousquines 1
1005 Lausanne
la-esquina.ch



L M M J V S D



La Table du Lausanne Palace **

✍ Jennifer

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

 Rue du Grand-Chêne 7-9
1003 Lausanne
@latablelausanne_



L M M J V S D



Le Ban

✍ Chic And Swiss

Un néo-bistrot vietnamien mêlant tradition et innovation. Pho, bô bún, nems maison et saveurs revisitées vous attendent dans une ambiance décontractée.

A Vietnamese neo-bistro blending tradition and innovation. Pho, bo bun, homemade nem and revisited flavours await you in a relaxed atmosphere.

♥ Le bô bún au bœuf satay

 Av. de France 38
1004 Lausanne
ban-lausanne.ch



L M M J V S D



Le Populaire

✍ GuideGastronomique.ch

Manger au Popu, c'est retrouver aux portes de Lausanne l'accueil convivial d'une auberge campagnarde qui sert une cuisine de brasserie traditionnelle à la fois soignée, savoureuse et généreuse.

Eating at the "Popu" means enjoying the friendly welcome of a country inn just outside Lausanne serving good-quality traditional brasserie cuisine that is both tasty and generous.

♥ Filets de brochet du Léman au beurre blanc

 Rte du Jorat 67
1000 Lausanne
restaurant-populaire.ch



L M M J V S D



Le Rossignol

✍ Jennifer

Ce joli petit restaurant, situé aux portes de Pully, propose une délicieuse cuisine d'inspiration méditerranéenne élaborée par le chef Willy Rossignol et servie par son épouse Mara. La carte, aussi courte que raffinée, célèbre les produits de saison.

This small and pretty restaurant on the outskirts of Pully serves delicious Mediterranean-inspired cuisine prepared by chef Willy Rossignol and served by his wife Mara. The menu, as short as it is refined, celebrates seasonal produce.

♥ Les morilles farcies aux écrevisses du Léman



Av. du Léman 36
1005 Lausanne
restaurantlerossignol.ch



Magna Grecia

✍ Chic And Swiss

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)



Ch. de Bourg-Dessus 1
1020 Renens
restaurant-magnagrecia.ch



Nandanam

✍ Cuisine Helvetica

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



Pic au Beau-Rivage Palace **

✍ Jennifer

À deux pas du lac, 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.

A stone's throw from the lake, 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





Pinte Besson

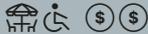
📍 GuideGastronomique.ch

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'Âle 4
1003 Lausanne
pinte-besson.com


L M M J V S D



Ristorante St-Paul

📍 Quand est-ce qu'on mange?

Avec son accueil chaleureux, ses assiettes généreuses et sa carte des vins bien fournie, le St-Paul fleurit bon l'Italie. Antipasti savoureux, pâtes fraîches ou encore pièces de bœuf grillées: petits appétits s'abstenir!

With its warm welcome, generous dishes and well-stocked wine list, St-Paul is reminiscent of Italy. Delectable antipasti, fresh pasta and grilled beef: it's not for small appetites!

♥ Les polpette aux légumes du moment

 Av. d'Échallens 72
1004 Lausanne
ristorante-st-paul.ch


L M M J V S D



Rumah

📍 Quand est-ce qu'on mange?

Unique restaurant malaisien de Lausanne, Rumah (« maison », en malais) sert une belle cuisine authentique: sa cheffe Audrey concocte toutes ses sauces et currys maison, ce qui donne envie de tout goûter.

The only Malaysian restaurant in Lausanne, Rumah ("home" in Malay) serves fine authentic cuisine: its chef Audrey concocts all her sauces and curries in-house, making you want to taste everything.

♥ Le nasi goreng et la panna cotta coco-pandan

 Ch. de Chandieu 12
1006 Lausanne
@rumahlausanne


L M M J V S D



Vieux-Lausanne

📍 Jennifer

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

For more than 38 years, this family establishment located at the foot of the Cathedral has been delighting Lausanners with its gourmet 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!





Creacion Del Tata

👉 ¿Quand est-ce qu'on mange?

Depuis 2011, les empanadas et spécialités chiliennes de cette enseigne sont vendues au marché, après avoir été élaborées artisanalement par un jovial duo mère-fils dans leur arcade de la rue de la Borde.

Since 2011, the empanadas and Chilean specialties of this restaurant have been sold at the market, after being artisanally made by a jovial mother and son duo on their premises at Rue de la Borde.

♥ L'empanada au bœuf

 Pl. de la Palud
1003 Lausanne
creaciondeltata.ch

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



Duttweiler Fromages

👉 Cuisine Helvetica

Fondée en 1978 et appréciée des chefs étoilés, la Maison Duttweiler propose une gamme exceptionnelle de fromages suisses, y compris des spécialités locales telles que la tomme vaudoise et le célèbre Gruyère caramélisé.

Founded in 1978 and a favourite with Michelin-starred chefs, Maison Duttweiler offers an exceptional range of Swiss cheeses, including local specialties such as Tomme Vaudoise and the famous Gruyère Caramel.

♥ L'Étivaz AOP

 Pl. Pépinet
1003 Lausanne
duttweilerfromages.ch

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



Floyd Fungi

👉 Tania

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

 Pl. de la Palud
1003 Lausanne
floydfungi.ch

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



La Ferme Arc-en-ciel

👉 Lila

En plus d'élever des chèvres, Cédric Chezeaux est un pionnier des céréales anciennes. Dans sa ferme à Juriens, il cultive lin, épeautre et engrain, tout en produisant des farines artisanales, vendues sur son stand.

As well as rearing goats, Cédric Chezeaux is a pioneer of heritage cereals. On his farm in Juriens, he grows flax, spelt and einkorn, while producing artisanal flours that are sold on his stall.

♥ Le pain à l'amidonner, accompagné de fromage halloumi au barbecue

 Pl. de la Palud
1003 Lausanne
fermearcenciel.ch

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



La Ferme de Rovéréaz

✍ Tania

La ferme agroécologique de Rovéréaz est située sur le territoire de Lausanne. Son sympathique stand a un petit air d'épicerie. Outre les fruits et légumes, on y trouve du miel, des farines, des légumineuses... et même des pâtes!

The Rovéréaz agroecological farm is located in the Lausanne area. Its friendly stall has the feel of a grocery shop. As well as fruit and vegetables, you'll find honey, flour, pulses... and even pasta!

♥ Les farines bio du domaine



Rue de l'Alé
1003 Lausanne
roverez.ch

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



Le Pain des Frouzes

✍ Jennifer

Présente sur les marchés de Lausanne et environs, cette boulangerie artisanale propose une belle sélection de pains au levain naturel, de viennoiseries et de spécialités boulangères dont une délicieuse tresse pour le petit-déj du week-end.

Present at markets in Lausanne and the surrounding area, this traditional bakery offers a fine selection of naturally leavened breads, pastries and baking specialities, including delicious platted bread for weekend breakfasts.

♥ Le grand épeautre



Pl. de la Palud
1003 Lausanne
lepaindesfrouzes.ch

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



Marché Cuendet

✍ Tania

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



MoZZa'fiato

✍ Lila

Gerardo Rotonda confectionne des mozzarellas en forme de boule, de tresse ou de nœud, sublimant le lait des vaches vaudoises. Un mariage exquis entre terroir local et tradition italienne, qui rend accro.

Gerardo Rotonda makes mozzarella in the shape of balls, braids or knots, sublimating the milk of local cows. An exquisite blend of local terroir and Italian tradition that's sure to get you hooked.

♥ La burrata



Rue Madeleine
1003 Lausanne
mozzafiato.ch

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

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 producteurs et productrices 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

Local specialties

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 groceries



« 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

Épicerie du Prieuré

✂ The Lausanne Guide

Située à Pully, cette épicerie propose des produits du terroir issus de producteurs locaux, dont l'huile de noix vaudoise AOP, dans une ambiance conviviale et authentique.

Located in Pully, this grocery shop offers local products from local producers, including PDO Vaud walnut oil, in a friendly and authentic atmosphere.

Où la déguster?



Épicerie du Prieuré
Grand'Rue
1009 Pully



L'Étivaz AOP

Beau-Rivage Palace

✂ Jennifer

L'Étivaz est un fromage d'alpage, fabriqué uniquement durant la saison d'estivage de mai à octobre. Jordan Theurillat, chef du restaurant Anne-Sophie Pic, le sublime de plusieurs façons.

L'Étivaz is an alpine cheese, produced only during the summer grazing season from May to October. Jordan Theurillat, head chef at Anne-Sophie Pic's restaurant, sublimes it in several ways.

Où le déguster?



Beau-Rivage Palace
Ch. de Beau-Rivage 21
1006 Lausanne



Malakoff

Buvette du Parlement

✂ ¿Quand est-ce qu'on mange?

Primée pour ses malakoffs, des beignets de fromage au cœur crousti-coulant, cette buvette particulière cuisine avec 90% d'ingrédients cantonaux. Elle accueille le public à midi en semaine (sauf le mardi, réservé aux parlementaires).

Winner of a prize for its crispy malakoffs (local cheese fritters with an oozy filling), this special bar cooks with 90% cantonal ingredients. It is open to the public for lunch on weekdays (except Tuesdays, when it is reserved for members of parliament).

Où le déguster?



Buvette du Parlement
Rue Cité-Devant 13
1014 Lausanne



Papet vaudois

Pinte Besson

✂ Tania

Des poireaux et des patates qui mijotent longuement ensemble: rien de plus simple, ni de plus exquis. Mêlés aux arômes fumés de la saucisse aux choux, ils constituent le plat emblématique de la cuisine vaudoise. À déguster avec bonheur à la Pinte Besson, le plus ancien bistrot de Lausanne.

Leeks and potatoes simmered slowly together: nothing could be simpler, or more exquisite. Combined with the smoky flavours of cabbage sausage, they make up the emblematic dish of Vaud cuisine. To be savoured at La Pinte Besson, Lausanne's oldest bistro.

Où le déguster?



Pinte Besson
Rue de l'Ale 4
1003 Lausanne



Pâté vaudois

Buvette du mini-golf de Bellerive

✍ Tania

Une halte sympathique et « popu » après une partie de mini-golf ébouriffée ou un plouf dans le lac. Ambiance vacances et glaces à l'eau. Les délicieux pâtés vaudois d'Étagnières sont parfaits en cas de petit creux.

A friendly and popular place to stop off after a riveting game of mini-golf or a dip in the lake. Holiday atmosphere and sorbet ice creams. The delicious Vaud pâtés from Étagnières are perfect if you're feeling peckish.

Où le déguster ?

Buvette du mini-golf

de Bellerive
Av. Gustave Doret
1007 Lausanne



Taillé aux greubons

Boulangerie Milliouid

✍ Chic And Swiss

Une institution depuis 1896 à Échallens, et désormais à Lausanne, où l'on peut savourer les délices bien d'chez nous, comme le taillé aux greubons, une pâtisserie salée aux résidus de lard issus de la fabrication du saindoux.

An institution since 1896 in Échallens, and now in Lausanne, where you can savour local delicacies, such as the taillé aux greubons, a savoury pastry containing bacon residu from the production of lard.

Où le déguster ?

Boulangerie Milliouid
Pré-du-Marché 13
1004 Lausanne



Tarte à la raisinée

Auberge du Chalet des Enfants

✍ Cuisine Helvetica

Avec sa garniture brune et sa surface brillante, cette tarte est préparée avec de la raisinée, un jus de pommes et/ou de poires concentré et caramélisé. Une spécialité vaudoise incontournable!

With its brown filling and shiny surface, this tart is prepared with raisinée, a concentrated, caramelised apple and/or pear juice. A must-try speciality from Vaud!

Où la déguster ?

Auberge du Chalet des Enfants

Rte du Chalet-des-Enfants
1052 Le Mont-sur-Lausanne



Vacherin Mont d'Or AOP

Macheret Fromage

✍ Lila

Produit entre août et mars, ce délice du Jura vaudois est chouchouté par une dizaine d'affineurs seulement. Reconnaisable à sa sangle en épicea, il régale gourmandes et gourmands depuis quatre siècles déjà.

Produced from August to March, this delicacy from the Jura region of Vaud is pampered by just ten or so cheesemakers. Recognisable by its spruce strap, it has been delighting foodies for four centuries.

Où le déguster ?

Macheret Fromage
Rue Pré-du-Marché 3
1004 Lausanne



Carte blanche à Fanny Vaucher

Dans le village où j'ai grandi, certaines fermes faisaient encore du vin cuit, qu'on appelle aussi raisinée.

J'ai toujours adoré préparer des tartes avec ce produit. Comme je fais une version avec de la crème de soja ou d'avoine, et qu'il n'existe à ma connaissance pas de recette en version végétale, j'improvise à chaque fois et, chaque fois, elle a une intensité qui change et une belle couleur brune différente

In the village where I grew up, some farms still prepared cooked wine, also known as "raisinée".

I've always loved baking tarts with this concentrated apple and pear juice. Since I make a version with soy or oat cream – and as far as I know, there is no recipe for a vegetarian version – I improvise each time and each time it has a different intensity and a different beautiful brown colour.



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 specialties offered in the attractive boutiques of the region.



Ackermann Artisan

📍 Siméon

Champion suisse 2025-2027, l'artisan boulanger et pâtissier de Grandson est arrivé à Lausanne en novembre 2023. Il propose une superbe gamme d'épicerie, des moelleuses pâtes de fruits jusqu'aux bonbons au chocolat fruités, gourmands ou inventifs.

Swiss champion 2025-2027, the artisan baker and pastry chef from Grandson arrived in Lausanne in November 2023. He offers a superb range of groceries, from soft fruit jellies to gourmet or inventive fruity chocolate sweets.

♥ Les petits beures Grand Cru



Av. du Temple 65
1012 Lausanne
ack.swiss

L M M J V S D



Épicerie du Pont de Chailly

📍 Jennifer

Un vrai repère de gourmets et gourmettes où l'on trouve les ingrédients indispensables aux meilleures recettes. Aux côtés d'une offre de produits frais, les épices, confitures artisanales, sélections de thé, chocolats et conserves sont irrésistibles.

A true gourmet haven where you'll find the ingredients you need for the best recipes. Alongside a range of fresh produce, the spices, homemade jams, tea selections, chocolates and preserves are irresistible.

♥ L'énorme choix d'épices



Av. de Béthusy 86
1012 Lausanne
epiceriechailly.ch

L M M J V S D



Épicerie Millennium

✍ Siméon

Malgré ses airs d'hôtel de Las Vegas, le Millennium est aussi un lieu d'epiettes gourmertes: multiples bouteilles du monde, large gamme de bocaux et autres préparations salées, jolies pâtisseries et les incontournables compositions charcutières qui font la signature du lieu.

Despite its Las Vegas hotel look, the Millennium is also a place for foody shopping: many wines and spirits from around the world, a wide range of jars and other savoury preparations, pretty pastries, and the unmissable charcuterie compositions that are the signature of the place.

♥ Les pâtés en croûte saisonniers du MOF Fabien Foare



Ch. de Mongevon 25
millennium.ch/fr/epicerie-
fine

L M M J V S D



Jorge Cardoso Chocolatier

✍ Siméon

Double champion du monde, le trentenaire adore sculpter des sportifs (Ronaldo, Federer) en chocolat à taille réelle. Mais il confectionne aussi de goûteuses ganaches et de riches tablettes, ou ces étonnants sablés à la framboise enrobés de chocolat noir.

A two-time world champion, the thirty-year-old loves sculpting sportspeople (Ronaldo, Federer) in life-size chocolate. He also makes tasty ganaches and rich chocolate bars, or these amazing raspberry shortbreads coated in dark chocolate.

♥ La barre praliné et chocolat au lait



Rue Pichard 11
1003 Lausanne
jorge-cardoso.com

L M M J V S D



La Bouche-rit

✍ ¿Quand est-ce qu'on mange?

À la fois boucherie, traiteur et table d'hôtes, la Bouche-Rit bouscule les codes avec humour: les traditionnels petits pâtés vaudois côtoient par exemple des pièces de bœuf Wagyu, suisse ou japonais.

Part butcher's shop, part deli and part "table d'hôtes", La Bouche-Rit breaks with convention in a humorous way: for instance, traditional Vaud pâtés sit alongside cuts of Wagyu beef from Switzerland or Japan.

♥ La rissole à la viande, bien parfumée



Rue Madeleine 10
1003 Lausanne
bouche-rit.ch

L M M J V S D



La Ferme Vaudoise

✍ Cuisine Helvetica

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



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

L M M J V S D

Parcours panoramique Panoramic trail



1 La Ferme Vaudoise



2 Le Barbare



3 Kiosque St-François



4 Le Nabi



5 Loom Gelateria



6 Le Lacustre

Départ: Place de la Palud (métro Riponne ou Flon)

✎ Tania

Durée: entre deux heures et une journée, selon le temps consacré aux haltes et aux visites

Étape 1: Rendez-vous à la Palud, au cœur de la ville historique, où vous pourrez admirer l'élégante façade Renaissance de l'Hôtel de Ville. Tout proche, le magasin de la **Ferme Vaudoise** (page 85) regorge de spécialités locales pour faire vos emplettes. Sur la place, à côté de la fontaine, l'horloge parlante et ses automates s'actionnent toutes les heures pour raconter les événements marquants de l'histoire vaudoise.

Étape 2: Grimpez les escaliers du Marché en vous arrêtant à mi-chemin au café **Le Barbare** (page 37) pour prendre votre petit-déjeuner. Vous poursuivrez ensuite l'ascension jusqu'à la Cathédrale, joyau de l'art gothique. Arpentez les ruelles pavées de la Cité, berceau médiéval de Lausanne, à la découverte de ses fontaines, de ses places secrètes, de ses monuments et de ses vues sur la ville, le lac et les Alpes. Dirigez-vous vers le pont Bessières, qui offre un bon aperçu tridimensionnel de la ville, avant de poursuivre vers la rue de Bourg.

Étape 3: Descendez la rue de Bourg, célèbre artère commerçante et piétonne, jusqu'à la place St-François. Si vous avez besoin d'une pause-café, le **Kiosque St-François** (page 34), à côté de l'église, vous attend. Sinon, gagnez la rue du Petit-Chêne, que vous dévalerez jusqu'à la place de la Gare. À l'ouest de la gare s'étend le nouveau quartier des arts Plateforme 10, qui comblera votre appétit de culture... et votre appétit tout court! Vous vous restaurerez agréablement au **Nabi** (page 24), situé dans l'enceinte du Musée des Beaux-Arts.

Étape 4: Après la visite à votre guise du pôle muséal, direction le lac. En passant sous les voies ferrées, dirigez-vous vers le parc de Milan. En chemin, pourquoi ne pas vous arrêter prendre une glace à la **Gelateria Loom** (page 37)? Vous n'en aurez que plus d'énergie pour gravir le Crêt de Montriond, une petite colline située à gauche à l'entrée du parc. Le panorama vaut le détour et le lac se rapproche!

Étape 5: Prenez ensuite la rue Voltaire et franchissez la charmante passerelle qui enjambe le métro, puis tournez à droite. Vous rejoignez ainsi la Promenade de la Ficelle, une coulée verte qui descend en pente douce jusqu'au lac. Enfin, cap sur l'Embarcadère de la CGN. Au premier étage, le bar **The Lacustre** (page 46) surplombe littéralement le lac et la vue y est magique. L'heure de l'apéro a sonné!



L'itinéraire en 1 clic

Starting point: Place de la Palud (metro 2 Riponne or Flon stop)

✎ Tania

Duration: Between two hours and a day, depending on the time devoted to stops and visits

Stage 1: Head to Place de la Palud, in the heart of the historic city, where you can admire the elegant Renaissance façade of the Town Hall. Nearby, the **Ferme Vaudoise** grocery shop (page 85) is packed with local specialities you can purchase. On the square, next to the fountain, the mechanical clock and its figurines come to life every hour to narrate key events in the history of Vaud.

Stage 2: Climb the Escaliers du Marché, stopping halfway up at the café **Le Barbare** (page 37) for breakfast. Then continue up to the Cathedral, a jewel of Gothic art. Stroll through the cobbled streets of the Cité, Lausanne's medieval birthplace, discovering its fountains, secret squares, monuments and views of the city, lake and Alps. Head for the Bessières Bridge, which offers a good three-dimensional view of the city, before continuing towards Rue de Bourg.

Stage 3: Walk down Rue de Bourg, the famous pedestrian shopping street, to Place St-François. If you need a coffee break, the **Kiosque St-François** (page 34) awaits you next to the church. Otherwise, head for Rue du Petit-Chêne, which you can walk down to Place de la Gare. To the west of the train station lies the new Plateforme 10 Arts District, sure to whet your appetite for culture... and your appetite in general! Enjoy a delicious meal at **Nabi** (page 24), located within the grounds of the Fine Arts Museum (MCBA).

Stage 4: After visiting the museum hub at your leisure, set off for the lake. Passing under the railway tracks, head towards Milan Park. On the way, why not stop for an ice cream at **Gelateria Loom** (page 37)? You'll have all the more energy to climb Crêt de Montriond, a small hill on the left as you enter the park. The panorama is worth the detour and the lake is getting closer!

Step 5: Take Rue Voltaire and cross the charming footbridge over the metro, then turn right. This takes you to the Promenade de la Ficelle, a green corridor that slopes gently down to the lake. Finally, head for the CGN landing pier. On the first floor, **The Lacustre** bar (page 46) literally overlooks the lake, and the view is magical. Time for apéro!



Your route in 1 click

Les événements à ne pas manquer / *Unmissable foody events*

— Salon DESALPES -

Festival des vins vivants

40 vigneron·nes naturels de l'arc alpin, des conférences, un menu gastronomique, une grande tavolata alpine et des Dj's.

Salon DESALPES -

The Festival of living wines

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

25 et 26 avril 2026
salondesalpes.ch

— Caves Ouvertes Valdoises

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

Open Wine Cellars

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

23 et 24 mai 2026
mescavesouvertes.ch

— Miam Festival

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

Miam Festival

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

23, 24 et 25 mai 2026
miamfestival.ch

— Pintes Ouvertes

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

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.

3, 4 et 5 décembre 2026,
midi et soir
réservation et infos:
pintesouvertes.ch

Salon DESALPES



Credits: Harry Amnoni



Credit: Office des Vins Valdois



Miam Festival



Credits: Intulifilm / Lausanne à Table



Pintes Ouvertes



Credit: GastroVaud

Index thématique

Subject index

— Restaurants avec une large offre végétarienne / Restaurants with a wide range of vegetarian dishes

· Abyssinia	55
· Ateliers des Gourmands	19
· Auberge de l'Abbaye de Montheron	56
· Café de Grancy	20
· Café des Avenues	11
· Café du Loup	20
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· L'É(c)ho Restaurant	22
· La Esquina	62
· La Station	43
· Le Fraisier	23
· Le Nabi	24
· Le Rossignol	64
· Mama-Cuisine Habesha	25
· Nandanam	65
· Piquenique	26
· Racines	27
· Rumah	67
· Taolé	28

— Restaurants ouverts le dimanche / Restaurants open on Sundays

· Abyssinia	55
· Auberge de l'Abbaye de Montheron (midi)	56
· Auberge du Chalet des Enfants	19

· Bouillon Fleur de Lys	56
· Brasserie de Montbenon	57
· Café de Grancy	20
· Café des Avenues	11
· Café du Loup	20
· Café-restaurant des Tilleuls (midi)	21
· Downtown Lausanne	11
· East Side Pully	12
· L'Abordage	60
· L'Impression Café	13
· La Couronne d'Or	13
· La Vaudaire	22
· Le Bistrot du Rivage	23
· Le Nabi (midi)	24
· Le Pointu	24
· Mama-Cuisine Habesha	25
· Restaurant du Musée Olympique	14
· The Great Escape	46
· The Lacustre	47
· Tibits	28
· Zoo Burger	29

— Les brunchs / Brunches

· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Brasserie de Monttelly	57
· Café de Grancy	20
· Café des Avenues	11
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· Downtown Lausanne	11
· East Side Pully	12
· L'Impression Café	13

· Le Nabi	24	· Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, 14/20	55
· Le Pointu	24	· Ristorante St-Paul, 14/20	66
· Restaurant du Musée Olympique	14	· Café du Tramway, 13/20	59
· The Lacustre	47	· Brasserie de Montbenon, 13/20	57
		· Nandanam, 13/20	65

— Spécialités régionales / Regional specialties

· Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne	55
· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Brasserie de Montbenon	57
· Brasserie de Monttelly	57
· Brasserie Les Trois Rois	58
· Café de Chavannes	58
· Café des Avenues	11
· Déci Comptoir Gourmand	59
· Duttweiler Fromages	70
· Épicerie du Pont de Chailly	83
· Épicerie Millennium	84
· La Ferme Vaudoise	85
· La Vaudaire	22
· Le Bistrot du Rivage	23
· Le Populaire	63
· Pinte Besson	66
· Restaurant l'Union	27
· Vieux-Lausanne	67

— Restaurants primés / Award-winning restaurants

· L'Hôtel de Ville de Crissier***, 19/20	61
· Pic au Beau-Rivage**, 18/20	65
· La Table du Lausanne Palace**, 17/20	62
· Jacques Restaurant, 15/20	21
· L'Appart, 15/20	61
· MYO Sushi Bar, 15/20	26
· Le Rossignol, 15/20	64

Index alphabétique

Alphabetical index

— A

· À côté de la plaque	33
· Abyssinia	55
· Acarré	9
· Ackermann Artisan	83
· Ateliers des Gourmands	19
· Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne	55
· Auberge de l'Abbaye de Montheron	56
· Auberge du Chalet des Enfants	19

— B

· Bar Tabac	33
· Bel-Air Coffee	9
· Bouillon Fleur de Lys	56
· Boulangerie Fuchs	10
· Boulangerie Grin	10
· Brasserie de Montbenon	57
· Brasserie de Montelly	57
· Brasserie Les Trois Rois	58

— C

· Ça passe crème	34
· Café de Chavannes	58
· Café de Grancy	20
· Café des Artisans	41
· Café des Avenues	11
· Café du Loup	20
· Café du Tramway	59
· Café-restaurant des Tilleuls	21
· Coffee Page	41
· Creacion del Tata	70

— D

· Déci Comptoir Gourmand	59
· Doki Doki	60
· Domaine Croix Duplex	50
· Domaine du Burignon	50
· Domaine Potterat	51
· Downtown Lausanne	11
· Duttweiler Fromages	70

— E, F, H, J

· East Side Pully	12
· Épicerie du Pont de Chailly	83
· Épicerie Millennium	84
· Floyd Fungi	71
· Fripsquare	12
· Huile de noix vaudoise	76
· Jacques Restaurant	21
· Jorge Cardoso Chocolatier	84

— L

· L'Abordage	60
· L'Amandine	35
· L'Appart	61
· L'É(c)ho Restaurant	22
· L'Etivaz AOP	76
· L'Hôtel de Ville de Crissier	61
· L'Impression Café	13
· La Bise Artisan Glacier	35
· La Bouche-Rit	85
· La Buvette de la Plage	42
· La Chandeleur	36
· La Couronne d'Or	13
· La Esquina	62
· La Ferme Arc-En-Ciel	71

· La Ferme de Rovéréaz	72
· La Ferme Vaudoise	85
· La Folie Voltaire	36
· La Générale	42
· La Guinguette de Vidy	43
· La Station	43
· La Table du Lausanne Palace	62
· La Vaudaire	22
· Lausanne Cocktail Club	44
· Le Ban	63
· Le Barbare	37
· Le Bistrot du Rivage	23
· Le Fraisier	23
· Le Kiosque St-François	34
· Le Nabi	24
· Le Pain des Frouzes	72
· Le Pointu	24
· Le Populaire	63
· Le Rossignol	64
· Le Vestibule	44
· Les Frères Dubois	51
· Les Grandes Roches	45
· Les Jardins	45
· Loom Gelateria	37

— M

· Magna Grecia	64
· Maison Buet	38
· Maison Lecointre	14
· Malakoff	77
· Mama-Cuisine Habesha	25
· Marché Cuendet	73
· Marutcha	38
· Mozza'fiato	73
· My Sandwiches	25
· MYŌ Sushi Bar	26

— N, O, P

· Nandanam	65
· Osio	39
· Papet vaudois	77
· Pâté vaudois	78

· Pic au Beau-Rivage Palace	65
· Pinte Besson	66
· Piquenique	26

— R

· Racines	27
· Restaurant du Musée Olympique	14
· Restaurant l'Union	27
· Ristorante St-Paul	66
· Rumah	67

— S, T, U, V, Z

· Skylounge Royal Savoy	46
· Street Cellar	47
· Taillé aux greubons	78
· Taolé	28
· Tarte à la raisinée	79
· The Great Escape	46
· The Lacustre	47
· The Sweet Sage	39
· Tibits	28
· Trigo	15
· Un Po' Di Più Trattoria	29
· Vacherin Mont d'Or AOP	79
· Vieux-Lausanne	67
· Zooburger	29
· Zymi Boulangerie	15

Partenaires

Nous remercions chaleureusement nos partenaires sans qui le Guide Délicieux n'existerait pas!

Le Fonds d'Équipement touristique de la Région Lausannoise (**FERL**) regroupe 15 communes (Belmont-sur-Lausanne, Bussigny, Chavannes-près-Renens, Crissier, Écublens, Épalinges, Lausanne, Le Mont-sur-Lausanne, Lutry, Paudex, 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 faîtière 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.

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 warmly thank our partners without whom the Guide Délicieux would not exist!

The Fonds d'Équipement Touristique de la Région Lausannoise (Tourism Facilities Fund for the Lausanne Region) (**FERL**) brings together 15 municipalities (Belmont-sur-Lausanne, Bussigny, Chavannes-Près-Renens, Crissier, Écublens, Épalinges, Lausanne, Le Mont-sur-Lausanne, Lutry, Paudex, 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.

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 pilotage de projet: Élise Rabaey, Unité
Développement et Promotion de la Ville de Lausanne

Conseil consultatif: 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, Chic and Swiss,
Cuisine Helvetica, GuideGastronomique.ch, Jennifer Segui, Lila Erard,
¿Quand est-ce qu'on mange?, Tania Brasseur, The Lausanne Guide

Graphisme et réalisation: David de Siebenthal, desieb.com

Illustrations: Nina Six (pages 8, 17, 32 et 68), Jul (pages 31,
54 et 81), Fanny Vaucher (pages 18, 40, 74 et 81)

Production: Yves Balibouse, BBH Solutions Visuelles Sàrl

Déclinaison digitale: Lausanne Tourisme

Photographies: Raphaël Dupertuis et Maud Guye-Vuilleme
Exceptées:

Spécialités vaudoises:

-Papet vaudois et Vacherin Mont d'Or AOP: Élise Heuberger - Vaud Promotion

-L'Étivaz AOP: Groupe Pic

Vieux-Lausanne: Naomi Piccirelli

Pages 52-53: Lausanne Tourisme / Sébastien Staub

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

Révision linguistique et éditoriale: Tania Brasseur

Relecture: Allison Leigh Cabarles

Traduction: Valérie Hill, Corinne Züger

Impression: PCL Print Conseil Logistique SA

Papier certifié FSC Mix Crédit, imprimé en Suisse

© 2025 **Guide Délicieux**



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

FERL



Ville de Lausanne



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

GASTRO LAUSANNE
Association à but non lucratif



SWISS WINE
VAUD



Good
morning

Lunch

Tea time

Santé !

Dinner time

Le marché

Spécialités
vaudoises

Shopping

Suivez-nous :

Follow us:

[@guidedelicious.lausanne](https://www.instagram.com/guidedelicious.lausanne)



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