



le 20

Bar à Vins
Œnothèque
Tapas

*Rue du Petit-Chêne 11
1003 Lausanne
Tél. : 021 732 20 20*

Ouvert du mardi au samedi
De 11h30 à minuit
www.le-20.ch

Notre sélection de Vins




Vins Blancs

1 dl

Bouteille 75cl


Suisse – Canton de Vaud

- **Calamin Grand Cru, Domaine Croix Duplex 2021** **10.50** **68.00** 70cl
Chasselas, AOC Lavaux, Epesses
-  - **Féchy La Colombe, Raymond Paccot 2022** **9.00** **58.00**
Chasselas, AOC La Côte
- **Clos des Truits, Domaine Rosset 2022** **6.50** **39.00** 70cl
Chasselas, AOC La Côte
- **Mont-sur-Rolle, Domaine Pierre-André Gallay 2022** **7.00** **42.00**
Chasselas, AOC La Côte
- **Chardonnay Expression, Cave de la Côte 2022** **9.50** **62.00**
Chardonnay, AOC La Côte

Suisse – Canton du Valais

- **Petite Arvine, Pierre-Antoine Crettenand 2021** **10.00** **65.00**
Petite Arvine, Valais AOC
- **Amigne «Tentation», Cordonier & Lamon 2022 «mi-doux»** **9.00** **58.00**
Amigne, Valais AOC

France – Sancerre AOC

-  - **Sauvignon Blanc, Eric Louis 2022** **11.00** **71.00**
Sauvignon Blanc

France – Alsace AC

- **Gewürztraminer, Domaine de la Ville de Colmar 2020** **8.50** **54.00**
Gewürztraminer

Italie – Vermentino di Sardegna DOC

- **Crabioni, Nuraghe Crabioni 2021** **9.50** **62.00**
Vermentino

Vin Blanc Doux

France – Sauternes AOC

- **Sauternes, Château Baulac Dodijos 2020** **11.00** **71.00**
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

*Tous nos prix sont en francs suisses TVA 7,7% comprise.
Nous nous réservons le droit de modifier un millésime ou un prix.*

Vins Rosés

	1 dl	Bouteille 75cl
<i>Suisse – Canton de Vaud – La Côte AOC</i>		
- Merlot Expression, Cave de la Côte 2022 <i>Merlot</i>	9.00	58.00
<i>France – Côte de Provence AOP</i>		
- Domaine de la Rouvière 2022 <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	8.50	54.00

Vins Rouges

	1 dl	Bouteille 75cl
<i>Suisse – Canton de Vaud – La Côte AOC</i>		
 - La Colombe Rouge, Raymond Paccot 2021 <i>Assemblage Gamaret, Merlot, Syrah</i>	10.00	65.00
- Domaine Rosset « Pinot Noir », Domaine Rosset 2021 <i>Pinot Noir</i>	7.00	42.00
- Cantabile, Domaine de Chantgrive 2021 <i>Assemblage Gamay, Pinot Noir, Garanoir</i>	7.50	45.00
<i>Suisse – Canton de Vaud – AOC Lavaux, Epesses</i>		
- Croix-Duplex Rouge, Domaine Croix-Duplex 2021 <i>Pinot Noir</i>	9.50	62.00 <small>70cl</small>
<i>Suisse – Canton du Valais – Valais AOC</i>		
- Syrah « Le Patricien », Cordonier & Lamon 2021 <i>Syrah</i>	11.00	71.00
- Cornalin, Pierre-Antoine Crettenand 2020 <i>Cornalin</i>	10.00	65.00
<i>France – Bourgogne AOP</i>		
- Grenache « Du Mas d'aimer » 2021 <i>Grenache</i>	12.50	81.00
<i>France – Bordeaux - Entre-deux-mers AC</i>		
 - Essentiel, Château Le Grand Verdus 2020 <i>Merlot</i>	11.00	71.00

Vins Rouges

1 dl

Bouteille 75cl

Espagne – Rioja DOCa

- **Bodegas Marquès de Vitoria 2020** **10.00** **65.00**
Tempranillo - Gran Reserva DOCA

Italie – Piémont- Barbera DOC

-  - **Barbera, La Zerba 2022** **10.00** **65.00**
Barbera

Italie – Pouilles– Salento IGT

- **Orion, Masseria Li Veli 2022** **11.00** **71.00**
Primitivo

Argentine - Mendoza

-  - **Domaine Jean Bousquet, Tupungato Valley 2020** **10.00** **65.00**
Malbec
- **Petite Fleur, Bodega Monteviejo, Valle de Uco 2019** **10.50** **68.00**
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vins Pétillants

Italie – Veneto DOC

-  - **Prosecco « Divici », Veneto DOC** **9.00** **58.00**
Sec

France – Champagne AOC

- **Laurent-Perrier Champagne brut** **16.50** **99.00**

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

*Tous nos prix sont en francs suisses TVA 7,7% comprise.
Nous nous réservons le droit de modifier un millésime ou un prix.*

Bières en bouteille 33 cl

Wittekop 5% Vol. 6.00
Bière blanche légère, douce et citronnée

Boxer Old 5,2% Vol. 6.50
*Bière blonde légèrement douce
Belle équilibre entre le houblon et le malt*

La Nébuleuse 8.00
Brasserie artisanale lausannoise

- **Stirling 5,3% Vol.**
Pale Ale

- **Embuscade 6,4% Vol.**
IPA américaine

- **Moonshine 5% Vol.**
Blanche belge

Guinness Draught 4,2% Vol. 8.00
Bière noire

Corona 4,6% Vol. 7.50
Bière blonde aux arômes de citron

IPA Liberis 2+3 0,4% Vol. 7.00
Une vraie bière artisanale sans alcool

Apéritif / Digestif 4cl

Martini blanc/rouge 15% Vol. 8.00

Kir Cassis 1dl 9.50
- *Vin blanc*

- *Royal (Champagne)* 17.00

Limoncello 25% Vol. 8.00

Amaretto Disaronno 28% Vol. 10.00

Whisky Lagavulin «16 ans» 40% Vol. 18.00

Whisky Oban «14 ans» 43% Vol. 18.00

Rhum Zacapa 43% Vol. 18.00

Grappa di Brunello 45% Vol. 15.00

Veille Prune Morin VSOP 41% Vol. 21.00

Minérales / Jus de fruits



Coca-Cola / Coca-cola zéro 33cl 5.50

Thé froid citron ou pêche 33cl 5.50

Sprite 33cl 5.50

Jus de pommes Ramseier 33cl 5.50

Fever Tree Tonic/Ginger Beer 25cl 5.50

San Pellegrino 50cl 5.00

Arkina plate 50cl 5.00

Arkina plate/ gazeuse 1l 9.50

Jus de fruits Opaline 25cl 6.50

(pommes/poires, abricots, tomates)

Grapillon, Chasselas pétillant 20cl 6.50

moût de raisins gazéifié - sans alcool

Thés, cafés

Thés et Infusions 3.80
Tilleul, menthe, thé vert...

Café 3.80
Café, expresso, ristretto, déca

*Le service de la carafe d'eau prise comme
boisson unique Fr. 2.— par personne.*

Tapas d'ici...

 le 20
Dès 16h00

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

Les planchettes du terroir

La planchette « Le 20 »* **24.00**

Mixte de charcuterie, viande séchée du valais, gruyère et tomme artisanale

Planchette de fromages de nos alpages* **18.00**

Selon arrivage

Fromagerie Conod, Baulmes

***Nos planchettes sont servies avec cornichons, oignons et pain frais**

Tartares de bœuf

Coupé au couteau, 150gr, préparé sur place par notre chef

Servi avec salade et pain grillé

Classique **31.00**

Italien **33.00**

Tomate séchée, Grana Padano

Focaccia

Nature **9.00**

Garnie **15.00**

Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, crème balsamique

Saumon **15.00**

Saumon fumé de Norvège, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, roquette

Végétarienne **13.00**

Tomates, mozzarella, courgette, roquette, crème balsamique

Viande d'origine suisse

Tapas d'ailleurs...



Flammenkueche ~15min

Classique <i>Crème acidulée, lardons, oignons</i>	16.00
Océane <i>Crème acidulée, saumon fumé, oignons</i>	16.00
Végétarienne <i>Crème acidulée, courgettes, tomates cerises, champignons, oignons</i>	15.00

Végé « Fait maison »

Guacamole <i>Chips mexicaines</i>	11.00
Houmous <i>Pain pita</i>	12.00
Tapenade d'olives et tomates séchées <i>Pain frais</i>	11.00
Caviar d'aubergines à la grenade <i>Pain pita</i>	13.00

Tartines « Fait maison » 4 pièces

Saumon fumé de Norvège <i>Sur pain grillé, crème fraîche, moutarde à l'ancienne</i>	15.00
Jambon cru <i>Sur pain grillé, tomate, mozzarella, jambon cru, pesto maison</i>	15.00
Chèvre chaud <i>Gratiné sur pain frais, miel, thym, noix</i>	15.00

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

*Tous nos prix sont en francs suisses TVA 7,7% comprise.
Nous nous réservons le droit de modifier un millésime ou un prix.*

Incontournables... ~15min



Burrata à la tomate cerise confite <i>Toast à l'ail</i>	14.00
Cheese Burger « 2 pièces » <i>Steak haché de bœuf, gruyère, cornichon, salade, oignons, sauce cocktail</i>	18.00
Végé Burger « 2 pièces » <i>Steak haché de soja, gruyère, cornichon, salade, oignons, sauce cocktail</i>	18.00
Malakoff « fait maison » 4 pièces	17.00
Beignets de crevettes <i>Sauce Sweet Chilli</i>	13.00
Portion de frites	6.00
Frites de patates douces	8.00

Tapas du moment... ~15min

Foie gras <i>Pain toasté, chutney, fleur de sel</i>	20.00
Rissoles à la viande hachée « fait maison » 4 pièces	15.00
Poulpe grillé à l'ail et au citron	20.00
Crevettes sautées au chorizo	19.00

Dessert...

Moelleux au chocolat « Fait maison » <i>accompagné d'une boule de glace vanille (~15min d'attente)</i>	13.00	
Tarte tatin <i>accompagné d'une boule de glace vanille (~15min d'attente)</i>	13.00	
Glace artisanale « LABO gelateria »	4.00	
<i>Chocolat</i>	<i>Caramel</i>	<i>Citron (Sorbet)</i>
<i>Vanille</i>	<i>Noisette</i>	<i>Framboise (Sorbet)</i>
<i>Mocca</i>	<i>Pistache</i>	<i>Abricot (sorbet)</i>

Fond de Casier Blancs



Suisse - Canton de Vaud – La Côte AOC

- **Doral Expression, Cave de la Côte 2021** **62.00**
Doral

Suisse – Canton du Valais – Valais AOC

- **Johannisberg Mont-d’Or 2019** **58.00**
Johannisberg
- **Valais d’Or, Pampre d’Or 2019** **58.00**
Amigne, Chardonnay, Chasselas, Malvoisie, Petite Arvine

France – Alsace AC

- **Riesling Impérial, Maison Heim 2020** **54.00**
Riesling

France – Côtes du Rhône AOP

- **Château d’Aigueville 2020** **49.00**
Clairette Blanc, Viognier, Grenache Blanc, Roussanne Blanc

France – Bourgogne AOP

- **Pouilly-Fuissé "Grumes d’Or », Henri de Villamont 2021** **71.00**
Chardonnay

Espagne – La Mancha DO

- **Epilogo, La Mancha 2018** **54.00**
Sauvignon Blanc

Chili - Valle del Elqui D.O.

- **Castillo de Molina Reserva 2020** **62.00**
Sauvignon Blanc

Fond de Casier Rouges



Suisse -Canton de Vaud – La Côte AOC

- | | |
|---|---------------------------|
| - Servagnin, Morges Grand Cru 2020
<i>Pinot Noir</i> | bouteille
62.00 |
| - Empreinte Collection, Cave de la Côte 2019
<i>Merlot</i> | 62.00 |
| - Gamaret - Garanoir, Cave de la Côte 2020
<i>Gamaret, Garanoir</i> | 68.00 |

Suisse – Canton du Valais – Valais AOC

- | | |
|--|--------------|
| - Cru Le Châtelis, Maison Bujard & Moser 2020
<i>Gamay</i> | 65.00 |
| - Le Tourmentin, Domaine Rouvinez 2019
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir, Syrah</i> | 81.00 |

Suisse -Canton de Genève – La Côte AOC

- | | |
|--|--------------|
| - Peissy Sélection, Domaine Demoiselles de Peissy 2020
<i>Gamaret, Gamay, Garanoir, Pinot noir</i> | 68.00 |
| - Gamaret, Domaine Les Perrières 2020
<i>Gamaret</i> | 68.00 |

Suisse – Canton du Tessin – Tessin AOC

- | | |
|--|--------------|
| - Vallombrosa Merlot del Ticino 2017
<i>Merlot</i> | 71.00 |
|--|--------------|

France – Côtes du Rhône – Gigondas AOP

- | | |
|---|--------------|
| - 1806, Domaine du Grapillon d'Or 2018
<i>Grenache, Syrah</i> | 81.00 |
|---|--------------|

France – Languedoc-Roussillon – Corbières AOP

- | | |
|--|--------------|
| - Domaine de la Cendrillon, Essentielle 2017
<i>Syrah, Mourvèdre</i> | 68.00 |
|--|--------------|

Italie – Piémont – Laghe DOC

- | | |
|---|--------------|
| - Nebbiolo Vialunga, Vincenzo Bossotti 2021
<i>Nebbiolo</i> | 71.00 |
|---|--------------|

Italie – Toscane - Bolgheri Superiore DOC

- | | |
|---|--------------|
| - Sondraia, Poggio al Tesoro 2018
<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> | 95.00 |
|---|--------------|

Portugal – Beiras - Tinto DOC

- | | |
|---|--------------|
| - Aforista Beira Vinho 2014
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca et Aragonez</i> | 62.00 |
|---|--------------|

LES COCKTAILS CLASSIQUES 17h30-23h00

- **LILLET ROSÉ** 15.00
Lillet rosé, tonic hibiscus, framboise
- **GIN TONIC** 18.00
Gin Botanist, bouteille de Fever Tree tonic, lime, concombre
- **MOJITO Classique, passion** 16.00
Havana Club blanc 3 ans, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, angostura
- **PINA COLADA** 16.00
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas
- **BLOODY MARY** 16.00
Vodka, jus de tomates, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri, poivre
- **DAÏQUIRI** 16.00
Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne en poudre
- **NEGRONI** 16.00
Gin, Martini Rouge, Campari
- **NESPRESSO MARTINI CLASSIC** 16.00
Espresso, vodka, Kahlua, sucre de canne liquide
- **COSMOPOLITAN** 16.00
Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry, jus de citron vert
- **MARGARITA** 16.00
Tequila, cointreau, jus de citron vert
- **AMARETTO / WHISKY SOUR** 16.00
Amaretto ou whisky, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre de canne

LES SIGNATURES

- **HAVANA QUEEN** 18.00
Rhum havana 3ans, purée de coco, jus de passion, sirop de vanille
- **FLOGLIE DI VERDE** 18.00
Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, basilic
- **VANILLA SKY** 18.00
Rhum blanc, jus de poire, sirop de vanille
- **LE GRAND BLEU** 18.00
Vodka, Curaçao, jus de citron vert, blanc d'oeuf aux agrumes
- **PEACH ICE** 18.00
Gin, crème de framboise, thé glacé à la pêche

Tous nos prix sont en francs suisses TVA 7,7% comprise.
Nous nous réservons le droit de modifier un millésime ou un prix.



MOCKTAILS (COCKTAILS SANS ALCOOL) 17h30-23h00

- **VIRGIN MOJITO Classique, passion** 12.00
Eau gazeuse, sucre de canne en poudre, citron vert, menthe fraîche
- **VIRGIN PINA COLADA** 12.00
Purée de coco, jus d'ananas
- **BELLA LUNA** 12.00
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine

**Tous les cocktails à base de Gin peuvent être décliné en mocktail.*

LES SPRITZ

- **APEROL SPRITZ** 14.00
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
- **HUGO SPRITZ** 14.00
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert, feuille de menthe

LES MULES

- **MOSCOW MULE** 17.00
Citron vert, vodka, ginger beer, angostura bitter, feuilles de menthe
- **LONDON MULE** 17.00
Citron vert, gin, ginger beer, angostura bitter
- **MEXICAN MULE** 16.00
Citron vert, tequila blanche, ginger beer, angostura bitter
- **JAMAICAN MULE** 17.00
Citron vert, Havana club blanc 3ans, ginger beer, angostura bitter
- **FRENCH MULE** 17.00
Citron vert, cognac, ginger beer, angostura bitter

COCKTAIL DU MOMENT

- **APPLE SPRITZ** 19.00
Aperol, cidre, prosecco, eau gazeuse, pommes

Suivez-nous sur les réseaux sociaux!

N'hésitez pas à partager nos publications et à les commenter !



le_20.ch



le 20