

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

LAUSANNE

**2026
—27**

**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 / végane

 Accès pour les personnes
à mobilité réduite

 Prix

 Plat coup de cœur

Le Guide Délicieux en 1 clic

guidedelicieux.com

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

**GUIDE
DÉLICIEUX**

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

**The 1-click
Delicious Guide**
guidedelicieux.com

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

Édito

Cette troisième 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 sept journalistes, blogueuses et blogueurs gastronomiques indépendants-es.

Terrasses, pintes, spécialités régionales, brasseries ou tables étoilées... Du petit-déj' au souper, 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 third 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 seven independent food journalists and bloggers.

Terraces, bars, regional specialties, brasseries or starred restaurants... From breakfast to afternoon tea to "apéro" to dinner, discover the flavours of Lausanne and its region throughout the day.

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 sélection aux petits oignons des 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 valorisation des produits de proximité.

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

The carefully curated selection by the Food Insiders

Here, we only serve up our absolute favourites! The Food Insiders seek out and sample hidden gems on every street corner, with one aim: to prove that Lausanne is as much a delight to savour as it is to explore.

Each establishment is chosen according to specific criteria: the quality of the food and service, the atmosphere, the variety on offer, accessibility, a wide price range and a focus on locally sourced produce.

The aim? To offer an authentic selection that's representative of the region's food scene. And this is just the beginning: more equally delicious 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*



Lila

La journaliste
du terroir
*The terroir
journalist*



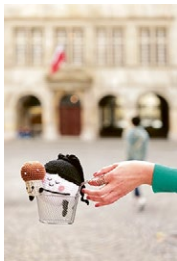
Tania

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 amateurs de bons produits, signent des viennoiseries au feuilletage parfait à la gare de Pully, à cinq mètres du quai en direction de Lausanne. On croque aussi dans les cakes imbibés et les bonbons au chocolat.

Antoine and Arnaud, two friends with a passion for quality products, make perfectly flaky pastries just five metres from the Lausanne-bound platform at Pully train station. You can also savour the soaked cakes or chocolate sweets.

♥ Le flan à la vanille sans œuf



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



L M M J V S D



Bryo

✂ Lila

Que l'on soit sucré ou salé, c'est une brioche fourrée dont on se délecte à toute heure du jour dans cet établissement joliment décoré. Côté garniture: ratatouille, vacherin, saucisse de Vienne, crème de marron ou chocolat.

Whether you prefer sweet or savoury, this beautifully decorated establishment serves a filled brioche that's a delight at any time of day. Fillings include: ratatouille, Vacherin cheese, Vienna sausage, chestnut purée or chocolate.

♥ Brioche au ragoût de boeuf à la Guinness



Av. du Tribunal-Fédéral 3
1005 Lausanne
bryo.ch



L M M J V S D



Café de Grancy

✍ Siméon

Près de la gare de Lausanne, le petit-déjeuner rime avec café, croissant et jus d'orange. Une ambiance de bistrot animé tout au long de la journée, parfaite pour commencer du bon pied. Le dimanche, optez pour le brunch.

Near Lausanne train station, breakfast means coffee, a croissant, and fresh orange juice. A lively bistro atmosphere throughout the day, perfect for getting off to a good start. On Sundays, opt for brunch.

♥ La corbeille du boulanger

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



L M M J V S D



Café de Prélaz

✍ Cannelle Rebelle

Cuisine maison à base de produits frais et locaux, du brunch dominical au souper en semaine. Terrasse ensoleillée aux beaux jours et soirées animées par des artistes: ce café est une adresse conviviale de quartier.

Homemade cuisine made with fresh, local produce, from Sunday brunch to weekday dinners. A sunny terrace for fine weather and evenings featuring artists: this café is a friendly neighbourhood spot.

♥ Les Béné avec supplément champignons ou bacon

 Av. de Morges 141
1004 Lausanne
cafedeprelaz.ch



L M M J V S D



Café Ponti

✍ Cannelle Rebelle

Ce café de quartier est vite devenu le repaire des habitués. Lisa et Paul y servent des boissons soignées et des casse-croûtes faits maison dans un décor vintage. Le matin ou à midi, c'est toujours une bonne idée.

This neighbourhood café has quickly become a favourite haunt for regulars. Lisa and Paul serve carefully crafted drinks and homemade snacks in a vintage setting. Morning or midday break is always a good idea.

♥ Le orzo chai latte et leurs cafés et matchas du moment



Av. d'Echallens 13
1004 Lausanne
cafeponti.ch



L M M J V \$ D



Coffee Page

✍ Cannelle Rebelle

Ouvert avant certaines boulangeries, ce café installé dans un charmant immeuble propose des viennoiseries croustillantes et... de sublimes cafés. Servis avec cœur et gentillesse, ils sont proposés avec divers laits végétaux.

Opening even earlier than some bakeries, this café, housed in a charming building, offers crispy pastries and... sublime coffees. Served with warmth and kindness, it is available with a variety of plant-based milks.

♥ Le flat white



Rue du Midi 20
1003 Lausanne
coffee-page.com



L M M J V \$ 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 bistro historique à Lausanne. 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 in Lausanne. 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.ch



L M M J V S D



Maboule Boulangerie

✍ Siméon

Cette boulangerie moderne prolonge une ferme vaudoise qui fournit lait et farines anciennes. On y trouve viennoiseries beurrées, pain croustillant et sandwiches créatifs, élaborés dans une démarche artisanale et locale.

This modern bakery extends a Vaud farm that supplies milk and heritage flours. Here, you'll find buttery pastries, crusty bread and creative sandwiches, all made using an artisan approach and local products.

♥ Le croissant



Av. d'Ouchy 28
1006 Lausanne
maboule-boulangerie.ch



L M M J V S D



Maison Lecointre

✍ Siméon

Cuisinier-pâtissier, Camille Lecointre a ouvert avec son frère Adrien, boulanger, une jolie boutique à deux pas de Chauderon. Finesse, précision, intensité et gourmandise résument leur offre artisanale, sur place ou à emporter.

Chef and pastry chef Camille Lecointre opened a pretty shop just a stone's throw from Chauderon with his brother Adrien, a baker. Finesse, precision, intensity and indulgence sum up their artisanal range, in-house or takeaway.

♥ Le Paris-Brest



Rue du Maupas 10
1004 Lausanne
@maison_lecointre_



L M M J V S D



Moutarlier

✍ Siméon

Certain-es y viennent pour les pâtisseries, d'autres pour les succulents sandwiches, mais on adore les offres du matin dans cette belle enseigne lausannoise à la devanture olive. La formule petit-déjeuner est généreuse, on craque!

Some come for the pastries, others for the tasty sandwiches, but we love morning offerings at this lovely Lausanne establishment with its olive-coloured façade. The breakfast menu is generous – we simply can't resist it!

♥ Le pain au sucre



Place de la Palud 7
1003 Lausanne
moutarlier.ch



L M M J V S D



Ordinary Man

✍ The Lausanne Guide

Un coffee-shop lausannois simple et engagé où tout est fait maison avec soin. La cuisine se veut gourmande et inclusive, avec des options vegan, sans gluten ou sans sucre ajouté, dans une ambiance décontractée du matin à l'après-midi.

A simple, socially conscious Lausanne coffee shop where everything is lovingly homemade. The cuisine is gourmet and inclusive, with vegan, gluten-free and no-added-sugar options, in a relaxed atmosphere from morning through to the afternoon.

♥ Le granola bowl protéiné



Rue du Petit-Chêne 28
1003 Lausanne
www.ordinaryman.coffee



Piquenique

✍ Lila

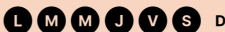
Dans ce comptoir épuré, les buns, kouign-amann et autres viennoiseries élaborées avec soin sont présentées comme des œuvres d'art. Une adresse idéale pour un petit-déjeuner sophistiqué et un pique-nique à emporter, à deux pas de la station de métro du Flon.

In this minimalist shop, buns, kouign-amann and other carefully crafted pastries are presented like works of art. An ideal spot for a sophisticated breakfast and a takeaway picnic, just a stone's throw from the Flon metro station.

♥ Le bun chai



Esc. du Grand-Pont 5
1003 Lausanne
piquenique.shop





Rush Coffee

✂ Cannelle Rebelle

Dans le vieux bourg de Lutry, Rush Coffee propose café de spécialité, matchas et thés soigneusement sourcés auprès de torréfacteurs passionnés. Quelques places assises et un comptoir pour l'emporter: un lieu vivant et gourmand.

In the old town of Lutry, Rush Coffee offers speciality coffees, matchas and teas carefully sourced from passionate roasters. A few seats and a counter for takeaway: a lively spot for foodies.

♥ Le charbon Hojicha



Grand-Rue 3
1095 Lutry
rushcoffee.ch



Trigo

✂ The Lausanne Guide

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

Trigo Boulangerie offers fresh pastries, cinnamon rolls, pizzettas and quiches, all served with good coffee for a simple, tasty and comforting break at any time of the day.

♥ Les roulés à la cannelle



Bd. de Grancy 45
1006 Lausanne
@trigobakery.ch



Carte blanche à **Léandre Ackermann**

Venant de la campagne, mes passages en ville sont souvent l'occasion de découvrir des cuisines que je ne trouve pas chez moi. À Lausanne, les ramens sont presque devenus un rituel, autant pour le bol que pour les retrouvailles qu'il accompagne. Et on reprend la discussion là où on l'avait laissée la dernière fois. Plaisir rare et précieux de refaire le monde en démêlant des nouilles !

Coming from the countryside, my trips into town are often an opportunity to discover cuisines I can't find at home. In Lausanne, ramen has almost become a ritual, as much for the dish itself as for the get-togethers it brings. And we pick up the conversation right where we left off last time. It's a rare and precious pleasure to put the world to rights whilst untangling noodles!





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 gourmand à Lausanne qui donne envie de tout goûter!

Here, everything is made on the premises – from comforting savoury dishes to homemade sweets, with or without gluten – but always with love. A gourmet display in Lausanne 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

✍ Tania

Accessible en bus depuis Lausanne, c'est l'adresse idéale pour une pause gourmande entre forêt et campagne. Ce lieu bucolique twiste avec modernité les spécialités vaudoises et les produits de son potager.

Accessible by bus from Lausanne, it's the perfect spot for a gourmet break between forest and countryside. This bucolic venue puts a modern twist on Vaud specialties and produce from its own kitchen garden.

♥ Le boutefas, chaud ou froid



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



L M M J V S D



Belga

✍ Siméon

Après la place de l'Ours, c'est à Prilly-Malley que le spécialiste de la frite belge nous régale de ses frites en double cuisson, de sa quinzaine de sauces et de ses diverses préparations carnées. Gras, salé, régressif... mais qu'est-ce que ça fait du bien!

After Place de l'Ours, it's in Prilly-Malley that the Belgian chip specialist treats us to its twice-fried chips, its fifteen or so sauces and its various meat dishes. Rich, salty, nostalgic... but how good does that taste!

♥ Les frites, simplement



Place de l'Ours 1
1005 Lausanne
fritesbelga.com



D M M J V S D



Bistrot 9

✍ GuideGastronomique.ch

Le restaurant Bistrot 9 à Ecublens offre une cuisine de brasserie bistronomique à base de produits locaux. Sa carte change avec les saisons tout en gardant comme point fort une belle offre de viandes sur le grill.

The Bistrot 9 restaurant in Ecublens offers bistronomic brasserie cuisine made with local produce. Its menu changes with the seasons, whilst maintaining a strong focus on a fine selection of grilled meats.

♥ Les traditionnels filets de perche du vendredi midi



Chemin du Crosset 9B
1024 Ecublens
bistrot9.ch



L M M J V S D



Chez Antoine

✍ Siméon

Quelques tables au soleil, une carte rassurante et un service attentionné: ce bistro du centre de Lutry fait dans la cuisine classique. Et il le fait bien! La salade de rampon au jambon et œuf dur est fraîche comme on aime.

A few tables in the sun, a reassuring menu and attentive service: this bistro in the centre of Lutry specialises in classic cuisine. And it does it well! The lamb's lettuce salad with ham and hard-boiled egg is as fresh as it gets.

♥ Le tartare de bœuf



Grand-Rue 13
1095 Lutry
@cafechezantoine



L M M J V S D



Delafood

✍ Quand est-ce qu'on mange ?

Situé Sous-Gare, ce bistro-take-away tenu par un duo mère-fils propose de savoureux plats maison, salades et desserts aux compositions soignées. Quelques tables permettent également d'y manger sur place.

Located in the area under the train station, this bistro-takeaway run by a mother-and-son duo serves up tasty home-cooked dishes, salads and carefully crafted desserts. There are also a few tables where you can eat in.

♥ Le grand biscuit tigré et les filets de perche



Av. de Cour 71b
1007 Lausanne
delafood.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 within the Mon-Repos swimming pool complex, 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 M M J V S D



Domani Pizza

✍ Lila

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

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

♥ La fiorita



Rue du Petit-Chêne 9
1003 Lausanne
domanipizza.ch



L M M J V S D



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 refined and delicate cuisine. On Rue de la Barre, he is now aiming higher, whilst maintaining unbeatable value for money, particularly in his weekly set menus.

♥ Le menu surprise de Jacques



Rue de la Barre 5
1005 Lausanne
jacques-restaurant.ch



L M M J V S D



Kaaké la galette Libanaise

✍ The Lausanne Guide

Une adresse pleine de saveurs levantines où le kaaké est roi. Ces pains dorés, cuits chaque jour au four, sont garnis à la minute. Une pause déjeuner conviviale et parfumée, parfaite pour manger sur le pouce.

A spot brimming with Levantine flavours where kaaké reigns supreme. These golden breads, baked fresh daily, are filled to order. A friendly and aromatic lunch break, perfect for a quick bite.

♥ Le kaaké au poulet



Rue du Midi 14
1003 Lausanne
kaake-lausanne.ch



L M M J V S D



Kung-Fu Cuisine

✂ GuideGastronomique.ch

Au centre ville, le restaurant propose une cuisine chinoise authentique et savoureuse à prix raisonnable. Les assiettes sont généreusement servies et plusieurs plats du jour sont disponibles à midi.

In the city center, the restaurant offers authentic and tasty Chinese cuisine at reasonable prices. The portions are generous and several daily specials are available at lunchtime.

♥ Les crevettes sautées au gingembre et oignons tiges



Rue de l'Ale 16
1003 Lausanne
kungfucuisine.ch



L'Aimant Café

✂ Lila

Cœur vibrant des Jordils à Bussigny, ce café-restaurant coloré sert des plats locaux et de saison à midi. Une grande table invite à manger avec ses voisins, et des événements culturels ponctuels favorisent le lien social.

The vibrant heart of the Jordils district in Bussigny, this colourful café-restaurant serves local, seasonal dishes at lunchtime. A large shared table brings neighbours together, and occasional cultural events foster community.

♥ Le risotto aux asperges et chips de betterave



Chemin Champ-Perrin 1
1030 Bussigny
cafelaimant.ch





La Toasteria

✍ Siméon

Après l'Eligo, Gabriele est passé à la street food. Avec son beau-fils Sebastian, il concocte des toasts-sandwichs sur place ou à emporter. Le « Parrain » marie jambon cru, buffala et tomates dans cette adresse gourmande.

After Eligo, Gabriele moved into street food. Together with his stepson Sebastian, he creates toast sandwiches to enjoy on site or take away. The "Godfather" combines cured ham, buffalo mozzarella and tomatoes at this gourmet spot.

♥ Le toast « Le Parrain »



Bd. de Grancy 20
1006 Lausanne
latoasteria.ch



L M M J V S D



Le Barbare

✍ Cannelle Rebelle

Au cœur de Lausanne, cette adresse mythique propose une cuisine locale 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 cuisine, 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



Le Fraisier

✍ Tania

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

Furniture gleaned from antique markets, books, tables adorned with flowers and doilies... and above all, a fresh and delicate cuisine that delights the eyes as much as the taste buds. A charming spot we'd love to keep to ourselves.

♥ Chaque assiette du jour!



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



L M M J V S D



Le Nabi

✍ Tania

La carte du Nabi, près de la gare, mêle avec art ingrédients locaux et de saison et saveurs d'ailleurs. Une cuisine rafraîchissante et créative, qui s'inscrit avec harmonie dans l'écrin du pôle muséal de Plateforme 10.

The menu at Nabi, near the train station, artfully blends local, seasonal ingredients with flavours from abroad. Refreshing and creative cuisine that fits harmoniously into the setting of the Plateforme 10 museum hub.

♥ Betterave braisée au sérac fumé



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



L M M J V S D



Le Nil Bleu

✍ Lila

Sur la table, un grand panier tressé est recouvert d'une savoureuse crêpe appelée injera, agrémentée de garnitures colorées. Dans ce restaurant éthiopien, on mange avec les doigts dans le même plat, en toute convivialité.

On the table, a large woven basket is covered with a tasty flatbread called injera, topped with colourful fillings. In this Ethiopian restaurant, diners eat with their fingers from the same dish, in a convivial atmosphere.

♥ La formule découverte à partager, avec ou sans viande



Av. Villamont 17
1005 Lausanne
nil-bleu.ch



L M M J V S D



Le Shawarmiste

✍ Cannelle Rebelle

Restaurant libanais halal à deux pas de la gare de Renens, le Shawarmiste propose une cuisine maison généreuse: shawarma grillé à la broche, mezzés traditionnels et plats végétariens. Sur place ou à emporter.

A halal Lebanese restaurant near Renens station, Shawarmiste serves generous home-style cooking: spit-roasted shawarma, traditional mezze and vegetarian dishes. To take away or enjoy on the spot.

♥ La Box Shawarmiste avec les sandwichs poulet et agneau



Av. d'Epenex 1A
1022 Chavannes-
près-Renens
le-shawarmiste.ch



L M M J V S D



My Sandwiches

🔪 ¿Quand est-ce qu'on mange ?

Réputée pour son goût *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 take your taste buds on a journey to South-East Asia.*

♥ Le *bánh mì* du chef



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



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 options sans gluten, dans une approche gourmande et inclusive.

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

♥ Le houmous crémeux



Rue Neuve 11
1003 Lausanne
plantbased-racines.ch



L M M J V S D



Sopoong

✍ The Lausanne Guide

Une adresse coréenne chaleureuse où l'on partage une cuisine authentique et réconfortante. Les plats sont préparés avec soin et servis dans une ambiance conviviale, idéale pour un dîner plein de saveurs au cœur de Lausanne.

A welcoming korean eatery where you can share authentic, comforting food. The dishes are prepared with care and served in a friendly atmosphere, perfect for a flavourful dinner in the heart of Lausanne.

♥ Le bibimbab



Rue Caroline 12
1003 Lausanne
sopoong-lausanne.ch



L M M J V S D



Zymi Boulangerie

✍ Tania

Connue pour ses pains au levain moelleux et ses généreux rolls à la cannelle, la boulangerie lausannoise Zymi propose aussi de goûteux sandwiches, assaisonnés avec doigté, en version chaude ou froide. Manger un sandwich n'est plus une punition!

Known for its soft sourdough breads and generous cinnamon rolls, the Lausanne-based bakery Zymi also offers tasty sandwiches, expertly seasoned, served hot or cold. Eating a sandwich is no longer the lesser option!

♥ Le hot pressed green



Av. de Rumine 8
1005 Lausanne
zymi.ch

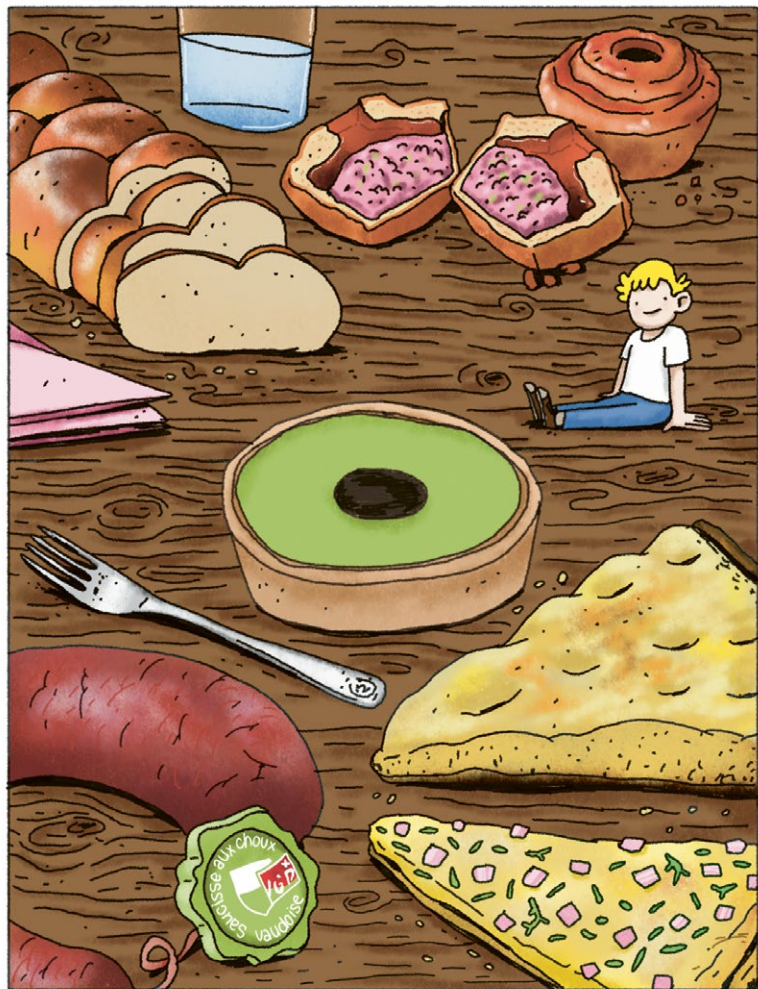


L M M J V S D

Carte blanche à **Michael** **La Monnaie**

Grandir dans ce beau pays, c'est aussi goûter des recettes reproductibles nulle part ailleurs. Que ce soit le carac (ma pâtisserie préférée), la saucisse aux choux (berk) et le gâteau du Vully salé ou sucré (un délice), on a de quoi faire dans la région gastronomiquement parlant. (Ça me donne faim...).

Growing up in this beautiful country also means sampling dishes that can't be replicated elsewhere. Whether it's carac (my favourite pastry), cabbage sausage (yuck) or the Vully tart – savoury or sweet (a real treat) – there's plenty to enjoy in the region, gastronomically speaking. (That's making me hungry...).



Michaël La Monnaie 2016

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 hot chocolate? You're spoilt for choice to satisfy your cravings for sweets!





Arteastrы

✍ Cannelle Rebelle

Dans le quartier Sous-Gare, Arteastrы mêle art contemporain et culture du goût. Kim et Leslie y proposent thés, matchas et cafés sourcés dans un espace minimaliste, entre salon de thé et coffee-shop.

In the area under the station, Arteastrы blends contemporary art with taste culture. Kim and Leslie serve sourced teas, matchas and coffees in a minimalist space, between tearoom and coffee shop.

♥ Le Iced Strawberry Matcha
et l'Espresso Tonic



Bd de Grancy 49
1006 Lausanne
arteastrы.ch



L M M J V S D



Brew Society

✍ Tania

Des cafés torréfiés localement, des chocolats chauds généreux, des thés de qualité... et la compagnie des livres: le café de la librairie Payot offre une pause délassante et gourmande en plein centre de Lausanne.

Locally roasted coffees, generous hot chocolates, quality teas... and the company of books: the café at the Payot bookshop offers a relaxing and indulgent break right in the centre of Lausanne.

♥ Le chocolat chaud Felchlin



Place Pépinet 4
1003 Lausanne
brew-society.ch



L M M J V S D



El Gato Pâtisserie

✂ GuideGastronomique.ch

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

Lausanne's first gluten- and lactose-free patisserie, El Gato offers cakes and other delicacies that are as refined as they are indulgent. Besides the bread and pastries, the sandwiches are perfect for a savoury takeaway lunch.

♥ Le baba au rhum Babasilime

QR Rue Marterey 38
1005 Lausanne
elgatopatisserie.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 centre stage.

♥ Le pain au chocolat généreux en beurre et en chocolat

QR Rte du Simplon 6
1094 Paudex
lamandine.ch



L M M J V S D



L'Atelier Café Galerie

✍ Tania

Dans une rue bordée d'arbres, ce café un peu secret permet de se sustenter à toute heure d'une planchette, d'une soupe ou d'un cake sans gluten accompagné d'un cappuccino ou d'un thé froid maison.

On a tree-lined street, this somewhat hidden café offers a bite to eat at any time of the day, whether it's a platter, a bowl of soup or a gluten-free cake, served with a frothy cappuccino or a homemade iced tea.

♥ Le pun'chaud citron
menthe gingembre



Av. de France 39-41
1004 Lausanne
@lateliercafeatelier



L M M J V S D



Labo Gelateria

✍ Tania

Les parfums du jour sont affichés à l'entrée de ce joli kiosque à glaces artisanales qui égaye le quartier de Chailly. Tous promettent une explosion de saveurs et de fraîcheur. Le plus dur reste de choisir !

The flavours of the day are displayed at the entrance to this charming artisan ice-cream kiosk, which brightens up the Chailly neighbourhood. Each one promises an explosion of flavours and coolness. The hardest part is choosing!

♥ Le sorbet au chocolat



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



L M M J V S D selon météo



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 century-old trees and the joyful atmosphere of the nearby playground, an inspired and inspiring drinks menu, as well as crêpes 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 selon météo



Le Kiosque Saint-François

✍ The Lausanne Guide

Un petit coin gourmand dans un kiosque historique au cœur de la place Saint-François, idéal pour une pause sucrée. On y savoure des douceurs maison dans une ambiance décontractée, au rythme de la ville.

A little gourmet spot in a historic kiosk in the heart of Place Saint-François, perfect for a sweet break. Here, you can savour homemade delicacies in a relaxed atmosphere, in tune with the rhythm of the city.

♥ Le cake au citron maison



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



L M M J V S D



Le Mécano-scriptophile

✍ Lila

Prendre le thé au son des machines à écrire, tout en les testant: telle est l'expérience décalée que propose ce café culturel. À la belle saison, on déguste boissons et pâtisseries maison sur une terrasse ombragée.

Drinking tea to the sound of typewriters while trying them out: such is the quirky experience offered by this cultural café. In the warmer months, you can enjoy drinks and homemade pastries on a shaded terrace.

♥ Le kéfir maison à la fleur d'oranger



Rue des Terreaux 18 bis
1004 Lausanne
mecano-cafe.ch



L M M J V S D



Le Montriond

✍ The Lausanne Guide

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

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

♥ La limonade artisanale



Av. Édouard-Dapples 25
1006 Lausanne
lemontriond.ch



L M M J V S D selon météo



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 on a journey not only through its beverages, but also thanks to its homemade sweets 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



Nicolas Flandin Pâtisserie

✍️ Cannelle Rebelle

Nicolas a forgé son talent chez les plus grands - Du Petit Nice à l'Hôtel de Ville de Crissier. Dans sa pâtisserie, il signe des desserts élégants inspirés de l'art et de la nature. Juste le produit, la technique et l'émotion.

Nicolas honed his craft with the finest – from Le Petit Nice to Hôtel de Ville de Crissier. In his patisserie, he creates elegant desserts inspired by art and nature. It's all about the product, the technique and the emotion.

♥ Le mini Carac framboise



Av. de Collonges 12
1004 Lausanne
nicolasflandin.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

Née de la rencontre entre Thibaut, chef pâtissier et Alix, hôtelière passionnée de bien-être, la pâtisserie propose des créations élégantes et gourmandes inspirées de plantes aromatiques et produites avec des ingrédients locaux.

Born from the collaboration between Thibaut, a pastry chef, and Alix, a hotelier with a passion for well-being, the pâtisserie offers elegant and indulgent inspired by aromatic plants and made on-site using local ingredients.

♥ Le Noir Désir et le Yuzen



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.





Bambino

The Lausanne Guide

Un lieu chaleureux à Pully pour un apéro détendu au bord de l'eau. On y savoure des planches gourmandes et des boissons fraîches dans une ambiance conviviale, parfaite pour une pause gourmande en fin de journée.

A cosy spot in Pully for a relaxed aperitif by the water. Enjoy gourmet platters and chilled drinks in a friendly atmosphere, perfect for a tasty break at the end of the day.

♥ La planche mixte italienne



Rue du Port 2
1009 Pully
bambino-pully.com



L M M J V S D selon météo



Bar Tabac

The Lausanne Guide

Larges 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-style furniture and wooden floors give this Lausanne café a touch of Parisian charm. You'll find wines, beers, cocktails and snacks, as well as proper mint tea. The perfect spot for an afternoon treat.

♥ Le thé à la menthe fraîche



Rue Beau-Séjour 7
1003 Lausanne
bartabac.ch



L M M J V S D



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 drinks... What are you waiting for? Come for apéro, right by the water's edge!

♥ La super planchette



Promenade de Vidy 7
1007 Lausanne
@laguinguettedevidy



L M M J V S D selon météo



La Mise en Bière

✍ Cannelle Rebelle

Cave et bar à bière, La Mise en Bière propose 32 pressions renouvelées régulièrement et plus de 800 références suisses et internationales en magasin. Un passage obligé pour les amateur-rices de bières artisanales.

A beer cellar and bar, La Mise en Bière offers 32 regularly rotating draught beers and over 800 Swiss and international beers in stock. A must-visit for craft beer enthusiasts.

♥ Faites-vous conseiller au bar en fonction de vos envies!



Rue de la Tour 14
1004 Lausanne
lamise.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 P'tit Central

✍ Lila

En fin de journée, la terrasse aux tables rapprochées s'anime joyeusement, donnant un air parisien à la rue Centrale. Cocktails et bières artisanales font de ce bistrot un incontournable, pour un apéro convivial entre amies.

In the evening, the terrace with its tightly packed tables comes alive with a cheerful buzz, lending a Parisian feel to Rue Centrale. Cocktails and craft beers make this bistro a must-visit for a convivial drinks session with friends.

♥ Un amaretto sour, avec des tapas



Rue Centrale 9
1003 Lausanne
lepetitcentral.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 \$ D



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, le tout accompagné de cocktails festifs.

At the foot of the Cathedral ramparts, this charming French garden is sought out at the end of sunny days. Here, 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 \$ D selon météo



McCarthy's Irish Pub

✍️ ¿Quand est-ce qu'on mange ?

À la recherche d'un pub irlandais animé dans le centre de Lausanne ? Bières, cidres, cocktails ou whiskies accueillent ici les passionnés de football ou de hockey les soirs de matchs... et les autres !

Looking for a lively Irish pub in the centre of Lausanne? Beers, ciders, cocktails and whiskies welcome football and hockey fans on match nights... and everyone else too!

♥ Le fish'n'chips crousti-frit



Place Pépinet 1
1003 Lausanne
mccarthysirishpub.ch



Meraki

✍️ Lila

Généreusement ensoleillée, la grande terrasse de ce bistrot surplombant la place de la Riponne est l'un de ses atouts pour l'apéro. Sans oublier sa cuisine grecque rafraîchissante à partager et ses vins, cocktails et mocktails maison.

With plenty of sunshine, the large terrace of this bistro overlooking Place de la Riponne is one of its best features for an aperitif. Not to mention its refreshing Greek cuisine to share and its wines, cocktails and house mocktails.

♥ Un souvlaki végétarien



Place de la Riponne 10
1005 Lausanne
merakilausanne.ch





Pif Bistro

✍️ Quand est-ce qu'on mange ?

À deux pas de la gare de Lausanne, ce bar à vins propose une belle sélection de crus français et suisses : et pour accompagner son verre ou sa bouteille, on peut compter sur leurs planchettes et tapas. Idéal pour un apéritif gourmand.

Just a stone's throw from Lausanne train station, this wine bar offers a fine selection of French and Swiss wines; and to accompany your glass or bottle, you can count on their platters and tapas. Ideal for a gourmet aperitif.

♥ Le croque-monsieur
parfumé à la truffe



Av. d'Ouchy 7
1006 Lausanne
pifbistro.ch



L M M J V \$ D



Street Cellar

✍️ Siméon

À Lausanne, le bar à vins Street Cellar propose une large sélection de crus suisses, au verre ou à la bouteille, et une offre de street food gourmande et réconfortante. Parfait pour partager une pause de midi ou un afterwork entre amis.

In Lausanne, the Street Cellar wine bar offers a wide selection of Swiss wines, by the glass or bottle, and a range of delicious, comforting street food. Perfect for sharing a lunch break or after-work drinks with friends.

♥ Les pão de queijo



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



L M M J V S D



The Great Escape

✍ GuideGastronomique.ch

Idéalement situé entre la Cathédrale et la place de la Riponne, The Great Escape est le bar convivial idéal pour un apéritif en terrasse ou pour suivre un match de football ou de rugby entre amis.

Ideally located between the Cathedral and Place de la Riponne, The Great Escape is the perfect, friendly bar for an aperitif on the terrace or for watching a football or rugby game with friends.

♥ Le fish and chips



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



L M M J V S D



The Lacustre

✍ The Lausanne Guide

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

A panoramic view on the shores of Lake Geneva, a funky vibe, a creative menu and a relaxed atmosphere make this Lausanne 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



L M M J V S D

Avez-vous déjà dégusté 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, swisswinevaud.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, swisswinevaud.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
vignerons et vigneronnes
vaudois !

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

escargot-vin.ch



Caveau Corto

✍ Jennifer

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

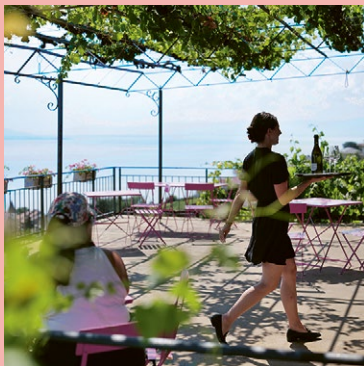
Tempted by a glass of Chasselas and a snack board of charcuterie as you contemplate the vineyards and the lake? Then stop here, in the heart of Grandvaux, in this place dedicated to the discovery of Lavaux wines.

♥ Le pâté vaudois

 Chemin du Four
1091 Grandvaux
caveaucorto.ch



L M M J V \$ D



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 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



Domaine Vitis Musicalis

✍ The Lausanne Guide

Une adresse nichée dans les vignes, ce domaine familial séduit par sa terrasse cachée, son atmosphère paisible et ses expériences à privatiser, parfaites pour un apéritif ou une soirée entre amies.

Tucked away amongst the vineyards of Lavaux, this family-run estate charms visitors with its secluded terrace, peaceful atmosphere and experiences to be privatised – perfect for an aperitif or an evening with friends.

♥ La fondue en tonneau



Chemin du Daley 119
1095 Lutry
vitismusicalis.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 artisantes et 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 Tourisme!





LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

Dinner

Dinner time

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

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

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

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





Amici

✍ The Lausanne Guide

Une table italienne intimiste au cœur de la Cité, où une carte courte met à l'honneur des produits de saison et des saveurs du Sud. Une adresse prisée des gourmets pour sa générosité, son authenticité et son atmosphère toujours animée.

An intimate Italian restaurant in the heart of the Cité, where a concise menu showcases seasonal produce and the flavours of the South. A favourite among foodies for its generous portions, authenticity and ever-lively atmosphere.

♥ Le trio de pâtes pour goûter à plusieurs recettes



Rue Cité-Derrière 11
1005 Lausanne
ristoranteamici.ch



L M M J V S D



Auberge de l'Abbaye de Montheron

✍ The Lausanne Guide

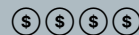
Au cœur de la forêt du Jorat, cette auberge propose une cuisine créative et engagée aux accents gastronomiques, inspirée par la nature environnante. Une expérience immersive où produits locaux, saisonnalité et techniques se rencontrent.

In the heart of the Jorat forest, this inn offers creative, environmentally conscious cuisine with gourmet touches, inspired by the surrounding nature. An immersive experience where local produce, seasonality and techniques come together.

♥ Le menu de chasse en saison



Rte de l'Abbaye 2
1053 Montheron
montheron.ch



L M M J V S D



Brasserie de Montbenon

✍ The Lausanne Guide

Traditionnelle mais contemporaine, élégante mais conviviale, la « BM » propose une cuisine bistro-bonomique 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 welcoming, the "BM" serves a bistro-style cuisine based on local products. The magnificent terrace, sheltered by a pergola, is a must for enjoying long summer evenings.

♥ Le tartare de bœuf

 Allée Ernest-Ansermet 3
1003 Lausanne
brassriedemontbenon.ch



L M M J V S D



Brasserie de Montelly

✍ ¿Quand est-ce qu'on mange?

Cette brasserie de quartier sert des plats traditionnels à la présentation soignée, dans un cadre charmant mêlant bois patiné et miroirs contemporains; une adresse emblématique.

This neighbourhood brasserie serves traditional dishes with an elegant presentation, in a particularly charming setting that blends weathered wood and contemporary mirrors; an iconic establishment.

♥ Les malakoffs

 Chemin de Montelly 1
1007 Lausanne
lemontelly.ch



L M M J V S D



Brasserie Les Trois Rois

✍ The Lausanne Guide

Cet établissement historique lausannois 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 historic Lausanne establishment offers an elegant dining experience in a warm atmosphere, with seasonal cuisine, revisited classics and a fine selection of wines, to be enjoyed indoors 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 Dalat

✍ The Lausanne Guide

Une institution lausannoise installée dans l'ancienne gare du funiculaire, où l'on découvre une cuisine vietnamienne authentique dans un décor resté intact. Une adresse sans artifice, portée par ses délicates saveurs d'Asie et son atmosphère unique.

A Lausanne institution housed in the former funicular station, where you can discover authentic Vietnamese cuisine in a décor that has remained unchanged. An unpretentious spot, distinguished by its delicate Asian flavours and unique atmosphere.

♥ Le phở traditionnel



Place du Vallon 5
1005 Lausanne
dalatlausanne.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 sophisticated, seasonal brasserie dishes. During the summer season, the large terrace with trees is the perfect spot to relax.

♥ Le poisson du jour



Rte de la Maladière 40
1022 Chavannes-près-Renens
lecafede-chavannes.ch



L M M J V S D



Café du Tramway

✍ GuideGastronomique.ch

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

Located in an ancient building between Place de la Riponne and La Pontaise, the Café du Tramway offers local bistrannic 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
lecafedutramway.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'une table bistrannique. 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 bistrannique dining. Each dish is 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



Diff Bistro Végé

✍ Lila

Des plats végétariens, voire véganes, à la fois généreux, savoureux et abordables: voilà ce que propose ce restaurant moderne, midi et soir. Un lieu socio-culturel qui organise aussi concerts et spectacles dans une salle en sous-sol.

Generous, tasty and affordable vegetarian and vegan dishes: that's what this modern restaurant offers for lunch and dinner. A sociocultural venue that also hosts concerts and shows in a basement room.

♥ Le beignet de tofu, riz noir aux combavas et poêlée de légumes yakitori



Place du Tunnel 9
1005 Lausanne
difflausanne.ch



L M M J V S D



El Batán

🔗 Quand est-ce qu'on mange ?

Au Mont-sur-Lausanne, le restaurant El Batán sert une cuisine péruvienne aussi raffinée que goûteuse : dépaysement garanti avec ses empanadas, ceviches, tiraditos, lomo saltado ou encore mousses de fruits amazoniens.

In Mont-sur-Lausanne, El Batán serves Peruvian cuisine that is as refined as it is delicious: a guaranteed change of scenery with its empanadas, ceviches, tiraditos, lomo saltado and Amazonian fruit mousses.

♥ La causa océano pacífico



En Budron B4a
1052 Le Mont-sur-Lausanne
elbatan.restaurant



L M M J V S D



L'Hôtel de Ville de Crissier ***

🔗 Jennifer

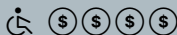
Ses trois étoiles Michelin conservées depuis 30 ans et ses chefs emblématiques, Benjamin et Fredy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier et aujourd'hui Franck Giovannini, font de « Crissier » l'un des temples de la gastronomie mondiale.

Its three Michelin stars held for 30 years and its iconic chefs – Benjamin and Fredy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier and now Franck Giovannini – make "Crissier" one of the world's gastronomic temples.

♥ Le « Petits pois-carottes »



Rue d'Yverdon 1
1023 Crissier
restaurantcrissier.com



L M M J V S D



L'Appart

✍ Tania

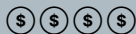
L'exigence et la rigueur de la haute gastronomie, sans chichi ni tralala. Le jeune et talentueux chef Luis Zuzarte et son équipe nous embarquent dans une exploration gustative toute en sensibilité, en originalité et en finesse.

The high standards and rigour of haute cuisine, without any fuss or bling. The young and talented chef Luis Zuzarte and his brigade take us on a culinary journey full of sensitivity, originality and finesse.

♥ L'accord mets-boissons
sans alcool



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



L M M J V \$ D



La Bossette

✍ GuideGastronomique.ch

Au nord du quartier de la Cité, le restaurant La Bossette à Lausanne propose une cuisine de brasserie soignée et savoureuse, entre tradition et modernité. Sa terrasse au calme invite à prolonger ces moments gourmands et conviviaux.

North of the Cité district, La Bossette restaurant in Lausanne serves a refined and flavourful brasserie cuisine, between tradition and modernity. Its peaceful terrace invites you to linger and enjoy these gourmet, convivial moments.

♥ Son choix de fondues avec
des variations originales



Place du Nord 4
1005 Lausanne
bo7.ch



L M M J V \$ D



La Croix d'Ouchy

✍️ Quand est-ce qu'on mange ?

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

Located in a building dating from 1862, this restaurant serves fine classic French and Italian cuisine, in particular homemade pasta and game when it's in season. Service is professional and cordial.

♥ Les spaghettis au homard



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



L M M J V S D



La Station

✍️ Quand est-ce qu'on mange ?

Ambiance décontractée, cocktails créatifs et assiettes à partager à base de produits locaux et de saison ravivent les convives de cette ancienne station-service de Lausanne transformée en bistro; une adresse conviviale et gourmande.

A relaxed atmosphere, creative cocktails and sharing platters made with local, seasonal produce delight diners at this former Lausanne petrol station turned bistro; a friendly, gourmet spot.

♥ Les dumplings maison qui se mangent sans faim



Rue des Rosiers 2
1004 Lausanne
lastationlausanne.ch



L M M J V S D



La Table du Lausanne Palace **

✍ Jennifer

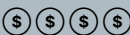
Franck Pelux en cuisine, sa compagne Sarah Benahmed en salle: ce pas de deux rythme la cadence d'une table couronnée de deux étoiles Michelin. Une cuisine où l'on sent les racines du chef autant que l'influence de ses voyages.

Franck Pelux in the kitchen, his partner Sarah Benahmed front of house: this dynamic duo sets the pace at a restaurant crowned with two Michelin stars. A cuisine where you can sense the chef's roots as much as the influence of his travels.

♥ L'iconique tourteau



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



L M M J V S D



Le Béliment

✍ Tania

À Belmont, non loin de Lausanne, ce restaurant moderne offre une cuisine classique, franche et amicale, soucieuse de valoriser les saisons et la communauté locale. La vue est magnifique et, mазette, ce qu'on est bien accueillie!

In Belmont, not far from Lausanne, this modern restaurant offers classic, straightforward and friendly cuisine, with a focus on celebrating the seasons and the local community. The view is magnificent and, my word, what a warm welcome you receive!

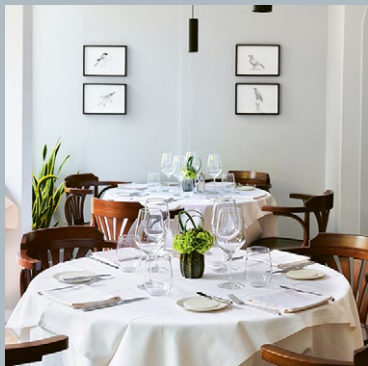
♥ Le Pot-au-feu



Rue des Corbaz 1
1092 Belmont-sur-Lausanne
belimentpanorama.ch



L M M J V D



Le Rossignol

✍ Siméon

Le restaurant Le Rossignol mérite les dix minutes de bus depuis le centre-ville: un couple italien y sert une cuisine de produits, franche et accessible. Les vins sont contés avec passion et les plats préparés avec générosité.

Le Rossignol is well worth the ten-minute bus ride from city centre: an Italian couple serve honest, accessible cuisine made from quality ingredients. The wines are described with passion and the dishes prepared with generosity.

♥ Les taglierini aux asperges et morilles



Av. du Léman 36
1005 Lausanne
restaurantlerossignol.ch



L M M J V \$ D



Mami Pizza

✍ Cannelle Rebelle

Authentique pizzeria napolitaine à Lausanne, orchestrée par Daniele, pizzaïolo aux plus de 30 ans d'expérience. Pâte travaillée selon la tradition, produits soigneusement sélectionnés: chaque pizza raconte un morceau d'Italie, faite avec amour et passion.

An authentic Neapolitan pizzeria in Lausanne, run by Daniele, a pizzaïolo with over 30 years' experience. Dough prepared according to tradition, carefully selected ingredients: every pizza is made with love and passion and tells the story of a corner of Italy.

♥ La pizza Viva Diego



Av. de Sévelin 13F
1004 Lausanne
mamipizza.ch



L M M J V S D



Maza

✍ The Lausanne Guide

Une table intimiste qui mêle influences égyptiennes, chinoises et européennes à travers des assiettes à partager, créatives et pleines de caractère. Une cuisine voyageuse où chaque plat invite à goûter et échanger.

An intimate restaurant that blends Egyptian, Chinese and European influences through creative, characterful dishes designed to be shared. A world-travelling cuisine where every dish invites you to taste and chat.

♥ Les rouleaux de printemps à l'épaule d'agneau et harissa



Rue Marterey 29
1005 Lausanne
maza-restaurant.ch



L M M J V S D



Mounira par Man'Ouchy

✍ Lila

Le Liban est mis à l'honneur dans ce restaurant du quartier des Plaines-du-Loup. On s'y régale de mezzé, houmous, grillade et taboulé dans un menu découverte généreux, bercé par de la musique orientale.

Lebanon takes centre stage at this restaurant in the Plaines-du-Loup neighbourhood. You can enjoy mezze, hummus, grilled meats and tabbouleh as part of a generous tasting menu, accompanied by oriental music.

♥ Les boulettes de kafta poêlées



Rue Elisa-Serment 7
1018 Lausanne
mounira.ch



L M M J V S D



Nau

🔗 [Quand est-ce qu'on mange ?](#)

Entre terre et mer, cette élégante brasserie lausannoise fait la part belle aux pièces de viande suisse, poissons frais et fruits de mer agrémentés d'accompagnements végétaux et sauces savoureuses à partager (ou non).

Combining surf and turf, this elegant Lausanne brasserie showcases Swiss cuts of meat, fresh fish and seafood, accompanied by vegetable sides and tasty sauces to share (or not).

♥ Le poulpe braisé et les huîtres en saison



Av. de Rumine 22
1005 Lausanne
nau-resto.ch



L M M J V S D



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 hearty local cuisine in a wood-panelled setting with unique charm.

♥ La fondue moitié-moitié



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



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; une immersion gourmande en Asie du Sud-Est.

The only Malaysian restaurant in Lausanne, Rumah ("home" in Malay) serves fine, authentic cuisine. Its chef, Audrey, concocts all her sauces and curries from scratch; a gourmet immersion in South-East Asia.

♥ Le nasi goreng et la panna cotta coco-pandan



Chemin de Chandieu 12
1006 Lausanne
rumah.ch



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 dining 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

Marché

RUE DE LA
TOUR
DE L'ALE
RUE

TOUR BE

Le marché

Les mercredis et samedis matin, partez à la découverte de Lausanne et de ses artisan-es 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 shop 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



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 recettes pour découvrir les saveurs du terroir vaudois autrement.

Floyd Fungi organically cultivates noble and exotic mushrooms in the Canton of Vaud. Don't be daunted by their unusual shapes! Floyd provides plenty of recipes to help you discover the flavours of the Vaud region in a whole new way.

♥ Le lion's mane



Place de la Palud
1003 Lausanne
creaciondeltata.ch



Place de la Palud
1003 Lausanne
floydfungi.ch

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

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



Kimi Ananas

✂ ¿Quand est-ce qu'on mange ?

Sur le marché de la place Saint-François, le stand coloré de Kimi Ananas est spécialisé dans l'ananas pain du sucre bio du Togo, particulièrement sucré; une touche exotique sur les marchés lausannois.

On Place Saint-François, Kimi Ananas's colourful stall specialises in organic sugarloaf pineapples from Togo, which are particularly sweet; an exotic touch at the Lausanne markets.

♥ La barquette d'ananas pain de sucre fraîchement coupé



Place Saint-François
1003 Lausanne
kimiananas.ch

L M M J V **S** D



La Ferme César

✂ Tania

Sur ce stand du marché, on trouve d'un côté des pains au levain - du classique mi-blanc à des mélanges divers de farines (locales et bio!). De l'autre, des tresses dodues et des brioches de type cuchaule. Qui a dit qu'il fallait choisir entre les deux ?

At this market stall, on one side you'll find sourdough breads - from classic semi-white to various flour blends (local and organic!). On the other, plump plaited loaves and cuchaule-style brioche. Who said you had to choose between the two?

♥ Le pain « Gourmandise »



Place de la Riponne
1005 Lausanne
lafermecesar.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



Les Petites Fromagères

✍ Lila

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

Since 2019, Brigitte Wismüller and Isabelle Egger have been on a mission to export the flavours of Fribourg in their van. They delight their customers at the Lausanne market with nearly 80 varieties of cheese.

♥ La tomme d'Albeuve



Rue de l'Ale
1003 Lausanne
rovereaz.ch



Place Saint-François
1003 Lausanne
@lespetitesfromageres

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

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



Mercredi: Rue Centrale
Samedi: Place Pépinet
1003 Lausanne
marche-cuendet.ch

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



Yuki Foods

✍ Lila

Du fromage suisse, oui, mais 100 % végétal! Sur ce stand du marché, un duo créatif propose des alternatives au bleu, à la feta ou au vacherin à partir de riz, millet, soja, amandes, affinés dans la tradition. Visuellement bluffant, mais surtout bon.

Swiss cheese, yes, but 100% plant-based! At this market stall, a creative duo offers alternatives to blue cheese, feta and Vacherin made from rice, millet, soy and almonds, matured in the traditional way. Visually remarkable, but above all delicious.

♥ Le Bleuffant, affiné pendant trois semaines



Rue Centrale
1003 Lausanne
yukifoods.ch

L M M J V **S** D

Spécialités vaudoises

Spécialités vaudoises

VAUD CERTIFIÉ D'ICI est un label qui garantit l'ancrage local des produits. Pour porter le label, un produit doit être composé d'au moins 80 % de matières premières agricoles vaudoises et au moins deux tiers de sa valeur de fabrication doivent être réalisés dans le canton. Les entreprises certifiées s'engagent dans une démarche de durabilité.



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

Local specialties

VAUD CERTIFIÉ D'ICI is a label that guarantees a product's local origins. To bear the label, a product must be made from at least 80% of agricultural raw materials sourced in Vaud, and at least two thirds of its production value must be generated within the canton. Certified businesses are committed to sustainability.



Looking for other such gems?
Discover the partner groceries



Qualités Dites

« 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



L'Étivaz AOP

La Ferrière

✍ Tania

L'Étivaz est un fromage de caractère, à base de lait cru de vaches qui pâturent sur les alpages vaudois durant la période d'estivage, de mai à octobre. Il figure en bonne place à La Ferrière, la fromagerie du quartier de Chailly, à Lausanne.

L'Étivaz is a characterful cheese, made from the raw milk of cows that graze on the Vaud mountain pastures during the summer grazing season, from May to October. It features prominently at La Ferrière, the cheese shop in the Chailly district of Lausanne.

Où le déguster ?



La Ferrière
Av. de Béthusy 86
1012 Lausanne



L'huile de noix

La Ferme Vaudoise

✍ Tania

L'huile de noix pressée à l'ancienne, aux puissantes notes torréfiées, est un délice encore méconnu parmi les spécialités vaudoises. On peut se la procurer à La Ferme Vaudoise, dans la vieille ville de Lausanne, une épicerie emblématique du terroir vaudois.

Traditionally pressed walnut oil, with its powerful roasted notes, is a delight that remains little known among Vaud specialities. It can be found at La Ferme Vaudoise, in Lausanne's old town, an iconic grocery shop representing the Vaud region.

Où la déguster ?



La Ferme Vaudoise
Place de la Palud 5
1003 Lausanne



Malakoff

Buvette du Parlement

✍ Siméon

Une large vue sur le lac, un service rapide et des plats 100% vaudois: ce restaurant ouvert uniquement le midi met en valeur le terroir local. Le Malakoff? Fondant, croquant, simplement excellent.

A sweeping view of the lake, speedy service and 100% Vaud dishes: this restaurant, open for lunch only, showcases the local terroir. The Malakoff? Melt-in-the-mouth, crunchy, simply excellent.

Où le déguster?



La Buvette vaudoise
Rue Cité-Devant 13
1014 Lausanne



Papet vaudois

La Bavaria

✍ GuideGastronomique.ch

Le papet est une spécialité typiquement vaudoise à base de poireaux et de pommes de terre. Celui de la Brasserie La Bavaria est parfaitement proportionné, accompagné d'une saucisse aux choux de première qualité, un incontournable du terroir vaudois.

Papet is a typical Vaud speciality made with leeks and potatoes. The version at Brasserie La Bavaria is perfectly balanced, served with a top-quality cabbage sausage – a must-try in the Vaud region.

Où le déguster?



La Bavaria
Rue du Petit-Chêne 10
1003 Lausanne



Pâté vaudois

La Bouche Rit

✍ Lila

Dans cette boucherie située près de la place de la Palud à Lausanne sont présentées des viandes locales, dont le bœuf wagyu. Plus traditionnel, on retrouve aussi le fameux pâté vaudois d'Etagnières, primé en 2020; idéal pour un en-cas gourmand.

This butcher's shop, located near Place de la Palud in Lausanne, stocks local meats, including Wagyu beef. For something more traditional, you'll find the famous Vaud meat pâté from Etagnières, which won an award in 2020; perfect for a gourmet snack.

Où le déguster?



La Bouche Rit
Rue de la Madeleine 10
1003 Lausanne



Taillé aux greubons

Boulangerie Millioud

✍ GuideGastronomique.ch

Les greubons sont les résidus de la fonte du saindoux avec lesquels on prépare le taillé, spécialité vaudoise salée. La pâte légère offre à l'ensemble une élégance qui en fait le parfait partenaire de votre apéro avec un verre de vin.

Greubons are the residues left over from rendering lard, used to make "taillé", savoury Vaud speciality. The light pastry lends the product an elegance that makes it the perfect accompaniment to your aperitif with a glass of wine.

Où le déguster?



Boulangerie Millioud
Rue Pré-du-Marché 13
1004 Lausanne



Tarte à la raisinée

Chez Séverine et Lucas

✍ Siméon

Séverine et Luca ont bardé leurs murs de multiples diplômes annonçant victoires et podiums lors de divers concours: ramequin au fromage, flûtes au sel, salée au sucre... et la meilleure tarte à la raisinée de Lausanne.

Séverine and Luca have adorned their walls with many certificates celebrating victories and podium finishes in competitions: cheese ramekins, breadsticks, sweet tarts with sugar and cream... and the best raisinée tart in Lausanne.

Où la déguster ?



Chez Séverine et Lucas
Av. de la Gare 2B
1003 Lausanne



Vacherin Mont-d'Or AOP

Macheret Fromage

✍ Lila

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

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

Où le déguster ?



Macheret Fromage
Rue Pré-du-Marché 3
1004 Lausanne

Carte blanche à Conradin Wahl

Même si je ne suis pas originaire de la région et que je n'y vis pas, j'ai toujours eu la chance, lors de mes nombreux séjours touristiques et professionnels ici, de pouvoir profiter de la gastronomie vaudoise, ce qui a été, à chaque fois, une joie et un grand plaisir!

Au fil des ans, j'ai gardé un excellent souvenir des cafés et restaurants, tant locaux que régionaux. Que ce soit un bon café en journée lors d'une discussion avec mon éditeur, un délicieux dîner après une agréable journée au festival BDFIL ou, tard dans la nuit, un plat à emporter de dernière minute après le montage épuisant d'une exposition.

Although I'm not originally from the region and don't live here, I've always been lucky enough, during my many holidays and business trips, to enjoy the cuisine of the Canton of Vaud, which has been a joy and a great pleasure – every single time!

Over the years, I've retained great memories of the cafés and restaurants, both local and regional. Whether it's a good coffee during the day whilst chatting with my publisher, a delicious dinner after a lovely day at the BDFIL festival, or, late at night, a last-minute takeaway after the exhausting set-up of an exhibition.



Shopping

Shopping

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

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





Ackermann Artisan

✍ Siméon

Champion suisse 2025-2027, l'artisan boulanger et pâtissier de Grandson est arrivé à Lausanne en 2023. Il propose une superbe gamme d'épicerie fine, 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 2023. He offers a superb range of fine delicacies, from soft fruit jellies to fruity, indulgent or inventive chocolate sweets.

♥ Les petits beurrés Grand Cru



Av. du Temple 65
1012 Lausanne
ack.swiss

L M M J V S D



Chalet Chocolat

✍ Siméon

Entrez, vous serez de bonne humeur! À Crissier, Stéphanie a créé un véritable nid de bonheur gourmand: tablettes fourrées, éclats au chaï et pâtes à tartiner texturées... on repart avec une pièce de chaque! Une chocolaterie artisanale à ne pas manquer.

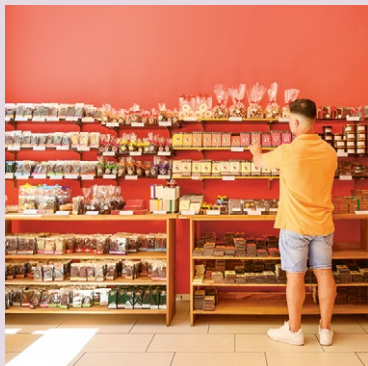
Stepping inside will lift your spirits! In Crissier, Stéphanie has created a veritable haven of gourmet delight: filled bars, chai-infused shards and textured spreads... you'll leave with a bit of everything! An artisanal chocolate shop not to be missed.

♥ Les palets fondants
lait et noisettes



Chemin des Lentillières 5C
1023 Crissier
chaletchocolat.ch

L M M J V S D



Durig Chocolatier

✂ Quand est-ce qu'on mange ?

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

In this organic chocolate shop, it's hard to resist the vast selection of bars, blends for hot chocolate and chocolates with flavoured ganache – even with Pinot Noir or Vaud sparkling wine, depending on the season!

♥ Les gingembrettes



Épicerie du Pont de Chailly

✂ The Lausanne Guide

Une épicerie comme on les aime: généreuse, bien pensée, où produits frais, cave à vins et épicerie fine cohabitent avec justesse. Un lieu où l'on vient autant pour la qualité que pour les conseils.

A grocery shop just the way we like it: generous, well designed, where fresh produce, a wine cellar and delicatessen items coexist in perfect harmony. A place where people come as much for the quality as for the advice.

♥ Le large choix d'épices



Rue Mercerie 3
1003 Lausanne
durig.ch



Av. de Béthusy 86
1012 Lausanne
epiceriechailly.ch

L M M J V S D

L M M J V S D



Épicerie du Prieuré

✍ Quand est-ce qu'on mange ?

Au cœur du centre historique de Pully, près de Lausanne, cette épicerie est spécialisée dans les produits du terroir vaudois. Fruits, légumes, fromages, viandes ou poissons, il y a de quoi s'ouvrir l'appétit en faisant ses emplettes.

In the heart of Pully's historic centre, near Lausanne, this grocery shop specialises in local Vaud produce. Fruit, vegetables, cheese, meat or fish – there's plenty to whet your appetite whilst you browse around.

♥ Le pâté en croûte aux fruits de la Boucherie Nardi



Grand-Rue 9
1009 Pully
epicerieslocales.ch/
epicerie-du-prie

L M M J V S D



Macheret Fromage

✍ The Lausanne Guide

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

André Macheret chose to become a cheesemonger when he was 15 – that's how passionate he is! His shop is a must for all cheese lovers. Try the Tomme Fleurette or the PDO Gruyère Vieux Caramel.

♥ La raclette à la truffe



Rue Pré-du-Marché 3
1004 Lausanne
macheret-fromage.com

L M M J V S D

PARCOURS DU CENTRE-VILLE

A STROLL THROUGH LAUSANNE CITY CENTRE



1



Le Barbare

2



La Ferme Vaudoise



7



Les Jardins

6



L'Appart

5



Brasserie
de Montbenon

4



Street Cellar

3



Durig

Notre balade débute dans le quartier de la Cité, au pied de la Cathédrale. Après avoir visité ce majestueux édifice gothique – vieux de quelque huit siècles – et sillonné les ruelles pavées jusqu'au Château St-Maire, empruntez les escaliers en bois du Marché. Dans la descente, vous pourrez faire une halte au café **Le Barbare** (p. 25), rendez-vous des Lausannoises et des Lausannois depuis des générations.

Les escaliers couverts vous mèneront jusqu'à la place de la Palud et sa jolie fontaine. Si vous souhaitez rapporter quelques spécialités du terroir, ne manquez pas **La Ferme Vaudoise** (p. 76). Vous pourrez également faire un crochet chez le chocolatier **Durig** (p. 84), dont les chocolats bio sont un must.

Poursuivez ensuite vers la place Bel-Air en empruntant les rues piétonnes. Le mercredi et le samedi matin, places et ruelles se couvrent d'étals colorés et le cœur de Lausanne bat au rythme du marché (p. 68). Une atmosphère unique !

Après être passé au pied de la tour Bel-Air, premier gratte-ciel de Suisse, descendez vers le Flon. Cette ancienne zone industrielle s'est métamorphosée en un quartier contemporain. Vous pourrez prendre un verre au **Street Cellar** (p. 46), qui propose une belle sélection de vins vaudois et suisses, servis directement à la tireuse. À moins que vous ne préfériez rejoindre directement le parc de Montbenon, qui offre l'un des plus beaux panoramas de Lausanne. Vous pourrez ensuite vous restaurer à la **Brasserie de Montbenon** (p. 56), qui revisite avec bonne humeur les classiques vaudois.

En longeant ensuite l'allée Ernest-Ansermet, vous rejoindrez le Lausanne Palace, établissement hôtelier de luxe datant de la Belle-Époque, avant de vous diriger vers la place Saint-François et ses élégantes vitrines. Puis, remontez la rue de Bourg, célèbre artère commerçante où se trouve le restaurant **L'Appart** (p. 61). Située au premier étage d'un immeuble, cette adresse incarne la nouvelle scène gastronomique lausannoise, à la fois raffinée et décontractée. Une adresse hautement recommandée !

Depuis la rue de Bourg, vous n'êtes qu'à quelques pas du pont Bessières et de sa station de métro. Il vous reste un peu de temps ? Allez prendre un verre à la terrasse **des Jardins** (p. 44), au pied des remparts de la Cathédrale, un afterwork très prisé à la belle saison.

Our stroll begins in the Cité district, at the foot of the Cathedral. After visiting this majestic Gothic building – some eight centuries old – and wandering through the cobbled streets to Château St-Maire, take the Escaliers du Marché wooden staircase. On the way down, you can stop off at the café **Le Barbare** (p. 25), a favourite haunt of Lausanners for generations.

The covered staircase will lead you to Place de la Palud and its pretty fountain. If you'd like to take home some local specialities, don't miss the **Ferme Vaudoise** (p. 76). You could also pop into the **Durig** chocolate shop (p. 84), whose organic chocolates are a must try.

Then continue towards Place Bel-Air via the pedestrian streets. On Wednesday and Saturday mornings, the squares and alleyways are filled with colourful market stalls and the heart of Lausanne beats to the rhythm of the market (p. 68). A unique atmosphere!

After passing by the foot of the Tour Bel-Air, Switzerland's first skyscraper, head down towards the Flon. This former industrial area has been transformed into a contemporary district. You can enjoy a drink at **Street Cellar** (p. 46), which offers a fine selection of wines from Vaud and Switzerland, served straight from the tap. Or perhaps you'd prefer to head to Parc de Montbenon, which offers one of the finest panoramic views of Lausanne. You can then enjoy a meal at the **Brasserie de Montbenon** (p. 56), which puts a light-hearted spin on Vaud classics.

Walking along Allée Ernest-Ansermet, you'll reach the Lausanne Palace, a luxury hotel dating from the Belle Époque, before heading towards Place Saint-François and its elegant shop windows. Next, head up Rue de Bourg, a famous shopping street home to **L'Appart** (p. 61). Situated on the first floor of a building, this restaurant epitomises Lausanne's new gastronomic scene, which is both refined and relaxed. Highly recommended!

From Rue de Bourg, you're just a few steps away from the Pont Bessières and its metro station. Got a bit of time to spare? Pop over for a drink on **Les Jardins**'s terrace (p. 44), at the foot of the Cathedral ramparts – a very popular after-work spot in the warmer months.

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

— Jorat Mangez-moi

Partez à la découverte des saveurs locales au fil d'un parcours gourmand en pleine nature.

Jorat Mangez-moi

Set off to discover local flavours on a gourmet trail through the Jorat countryside.

Le 21 mars 2027

joratmangezmoi.ch

— Salon DESALPES -

Festival des vins vivants

40 vigneronnes et vignerons 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

40 natural winegrowers from the Alpine region, conferences, a gourmet menu, a large Alpine "Tavolata" and DJs.

17 avril 2027

salondesalpes.ch

— Caves Ouvertes Vaudoises

Découvrez les vins vaudois et rencontrez des vigneronnes et vignerons passionnés lors de ce rendez-vous annuel incontournable.

Vaud Open Wine Cellars

Discover Vaud wines and meet passionate winegrowers during this annual must-go event.

15 et 16 mai 2027

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.

15, 16 et 17 mai 2027

miamfestival.ch

— La Fête des Vignerottes

Les vigneronnes suisses vous donnent rendez-vous pour un moment de dégustation et de partage dans le quartier Sous-Gare.

La Fête des Vignerottes

Swiss women winegrowers invite you to join them for a wine tasting and socialising event in the neighbourhood under the train station.

10, 11 et 12 juin 2027
lafetedesvignerottes.ch

— Pintes Ouvertes

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

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.

2, 3 et 4 décembre 2027,
midi et soir
réservation et infos:
pintesouvertes.ch

Miam Festival



Credits: Lausanne à Table – Intuifilm

Caves Ouvertes Vaudoises



Credits: Vincent Bailly – www.bailly-photo.ch

Fête des Vignerottes



Credits: Fête des Vignerottes

Pintes Ouvertes



Credits: @jonathanvivy

Index thématique

Subject index

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

• Atelier des Gourmands	19
• Auberge de l'Abbaye de Montheron	55
• Auberge du Chalet des Enfants	19
• Bambino	41
• Bryo	9
• Café Dalat	57
• Café de Grancy	10
• Café de Prélaz	10
• Café du Tramway	58
• Delafood	21
• Diff Bistro Végé	59
• Kaaké la galette Libanaise	23
• L'Atelier Café Galerie	35
• La Couronne d'Or	12
• La Station	62
• Le Barbare	25
• Le Béliment	63
• Le Fraisier	26
• Le Mécano-scriptophile	37
• Le Nabi	26
• Le Nil Bleu	27
• Meraki	45
• Mounira par Man'Ouchy	65
• Piquenique	14
• Racines	28
• Rumah	67
• Sopoong	29
• Taolé	67
• Zymi Boulangerie	29

— Restaurants ouverts le dimanche / Restaurants open on Sundays

• Auberge de l'Abbaye de Montheron (midi)	55
• Auberge du Chalet des Enfants	19
• Belga	20
• Brasserie de Montbenon	56
• Café Dalat	57
• Café de Grancy	10
• Café de Prélaz	10
• Kung-Fu Cuisine	24
• La Folie Voltaire	36
• Le Barbare	25
• Le Béliment (midi)	63
• Le Montrond	37
• Le Nabi	26
• Le Shawarmiste	27
• Mami Pizza	64
• McCarthy's Irish Pub (dès 15h)	45
• Mounira par Man'Ouchy	65
• The Great Escape	47
• The Lacustre	47

— Les brunchs / Brunches

• Auberge du Chalet des Enfants	19
• Brasserie de Montelly	56
• Café de Grancy	10
• Café de Prélaz	10
• L'Atelier Café Galerie	35
• Le Barbare	25
• Le Nabi	26
• The Great Escape	47

· The Lacustre	47
----------------	----

— Spécialités régionales / *Regional specialties*

· Auberge du Chalet des Enfants	19
· Brasserie de Montbenon	56
· Brasserie Les Trois Rois	57
· Café de Chavannes	59
· Chalet Chocolat	83
· Deci Comptoir Gourmand	59
· Durig Chocolatier	84
· Epicerie du Pont de Chailly	85
· Epicerie du Prieuré	85
· La Fermière	76
· La Ferme Vaudoise	76
· La Bouche Rit	78
· La Buvette Vaudoise	77
· Le Barbare	25
· Macheret Fromage	79
· Pinte Besson	66

— Restaurants primés / *Awardwinning restaurants*

· Amici 14/20	54
· Auberge de l'Abbaye de Montheron 16/20	55
· Auberge du Chalet des Enfants 12/20	19
· Café du Tramway 13/20	58
· DéCi 13/20	59
· Jacques Restaurant, 15/20	23
· L'Appart, 16/20	60
· L'Hotel de Ville de Crissier***, 19/20	60
· La Table du Lausanne Palace**, 17/20	63
· Le Rossignol, 15/20	64

Index alphabétique

Alphabetical index

— A

· Acarré	9
· Ackermann Artisan	83
· Amici	55
· Arteastray	33
· Atelier des Gourmands	19
· Auberge de l'Abbaye de Montheron	55
· Auberge du Chalet des Enfants	19

— B

· Bambino	41
· Bar Tabac	41
· Belga	20
· Bistrot 9	20
· Brasserie de Montbenon	56
· Brasserie de Montelly	56
· Brasserie Les Trois Rois	57
· Brew Society	33
· Bryo	9

— C

· Café Dalat	57
· Café de Chavannes	58
· Café de Grancy	10
· Café de Prélaz	10
· Café du Tramway	58
· Café Ponti	11
· Caveau Corto	50
· Chalet Chocolat	83
· Chez Antoine	21
· Coffee Page	11
· Creacion Del Tata	70

— D

· DéCi Comptoir Gourmand	59
· Delafood	21
· Diff Bistro Végé	59
· Doki Doki	22
· Domaine Croix Duplex	50
· Domaine Potterat	51
· Domaine Vitis Musicalis	51
· Domani Pizza	22
· Durig Chocolatier	84

— E, F, J, K

· El Batán	60
· El Gato Pâtisserie	34
· Épicerie du Pont de Chailly	84
· Épicerie du Prieuré	85
· Floyd Fungi	70
· Jacques Restaurant	23
· Kaaké la galette Libanaise	23
· Kimi Ananas	71
· Kung-Fu Cuisine	24

— L

· L'Aimant Café	24
· L'Amandine	34
· L'Appart	61
· L'Atelier Café Galerie	35
· L'Étivaz AOP	76
· L'Hôtel de Ville de Crissier	60
· L'huile de noix	76
· La Bossette	61
· La Couronne d'Or	12
· La Croix d'Ouchy	62
· La Ferme César	71

· La Ferme de Rovéréaz	72
· La Folie Voltaire	36
· La Guinguette de Vidy	42
· La Mise en Bière	42
· La Station	62
· La Table du Lausanne Palace	63
· La Toasteria	25
· Labo Gelateria	35
· Lausanne Cocktail Club	43
· Le Barbare	25
· Le Béliment	63
· Le Fraisier	26
· Le Kiosque Saint-François	36
· Le Mécano-scriptophile	37
· Le Montriond	37
· Le Nabi	26
· Le Nil Bleu	27
· Le P'tit Central	43
· Le Rossignol	64
· Le Shawarmiste	27
· Le Vestibule	44
· Les Jardins	44
· Les Petites Fromagères	72

— M

· Maboule Boulangerie	12
· Macheret Fromage	85
· Maison Lecointre	13
· Malakoff	77
· Mami Pizza	64
· Marché Cuendet	73
· Marutcha	38
· Maza	65
· McCarthy's Irish Pub	45
· Meraki	45
· Mounira par Man'Ouchy	65
· Moutarlier	13
· My Sandwiches	28

— N, O, P

· Nau	66
· Nicolas Flandin Pâtisserie	38

· Ordinary Man	14
· Osio	39
· Papet vaudois	77
· Pâté vaudois	78
· Pif Bistro	46
· Pinte Besson	66
· Piquenique	14

— R, S

· Racines	28
· Rumah	67
· Rush Coffee	15
· Sopoong	29
· Street Cellar	46

— T, V, Y, Z

· Taillé aux greubons	78
· Taolé	67
· Tarte à la raisinée	79
· The Great Escape	47
· The Lacustre	47
· The Sweet Sage	39
· Trigo	15
· Vacherin Mont-d'Or AOP	79
· Yuki Foods	73
· Zymi Boulangerie	29

Partenaires

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

Le Fonds d'Équipement touristique de la Région Lausannoise (**FERL**) qui 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 The Food Capitals 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 promeut Lausanne et sa région au niveau national et international, en invitant les visiteurs suisses et étrangers à découvrir les atouts et le charme de la ville de Lausanne et ses alentours.



GastroLausanne représente plus de 430 établissements de la région. L'association défend, soutient, promeut et fédère la profession, tout en valorisant ses membres et leur contribution au dynamisme, à la convivialité et aux découvertes culinaires.



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, pour les grandes et les petites.



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 Food Capitals and Great Wine Capitals networks.



Ville de Lausanne

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 promotes Lausanne and its region both nationally and internationally, inviting visitors from Switzerland and abroad to discover the attractions and charm of the city of Lausanne and its surroundings.



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

GastroLausanne represents more than 430 establishments in the region. The organisation champions, supports, promotes and unites the profession, while highlighting its members and their contribution to the area's vibrancy, conviviality and culinary discoveries.



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, for the young and the young at heart



Impressum

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

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

Pilotage du projet: Hélène Spertini et Nathalie Roux, Lausanne Tourisme

Sélection des adresses et rédaction: Cannelle Rebelle,
GuideGastronomique.ch, Lila Erard, ¿Quand est-ce qu'on
mange?, Tania Brasseur, The Lausanne Guide, Siméon

Graphisme et réalisation: David de Siebenthal, desieb.com

Création carte « parcours du centre-ville »: Agence Creatives

Illustrations: Michael La Monnaie (pages 8, 31, 54, 74), Léandre
Ackermann (pages 17, 18, 40, 68), Conradin Wahl (pages 32, 81, 82)

Production: Yves Balibouse, BBH Solutions Visuelles Sàrl

Déclinaison digitale: Lausanne Tourisme

Photographies: Maud Guye-Vuilleme
Excepté: Pages 52-53: Sébastien Staub

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

Rédaction « parcours du centre-ville »: Tania Brasseur

Relecture et adaptation: Élodie Azoulay

Relecture: Marie-Laure Beausoleil

Traduction: Valérie Hill

Impression: PCL Print Conseil Logistique SA

Papier certifié FSC Mix Crédit, imprimé en Suisse

© 2026 **Guide Délicieux**

Contact:

c/o Lausanne Tourisme
Av. de Rhodanie 2
Case postale 975
1001 Lausanne
+41 21 613 73 82



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

FERL



Ville de Lausanne



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

GASTRO LAUSANNE
Une pour le plaisir de tous servir



SWISS WINE
VAUD



Good
morning

Lunch

Tea time

Santé !

Dinner time

Le marché

Spécialités
vaudoises

Shopping

Suivez-nous :
Follow us:
[@guidedelucieux.lausanne](https://www.instagram.com/guidedelucieux.lausanne)



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