

Pyxis Café par Mosaic Cuisine

Le Pyxis par Mosaic Cuisine est une expérience culinaire qui va bien au-delà de la gastronomie : un lieu de partage, d'échange et de découverte, où les cultures se rencontrent autour d'une table. Ce projet met en lumière la richesse des traditions culinaires du monde, tout en favorisant l'intégration sociale et l'employabilité des personnes issues de la migration ou en situation de précarité.

À travers une offre variée de plats du monde et de spécialités locales, ainsi que d'événements ciblés, nous encourageons l'échange interculturel tout en soutenant l'autonomisation des bénéficiaires grâce à une formation professionnelle de qualité.


Le programme Mosaic Cuisine met à disposition de ses bénéficiaires trois cuisines professionnelles (La Croix-sur-Lutry, Le Pyxis Café, Genève), véritables laboratoires d'expérimentation et tremplins vers l'emploi pour celles et ceux qui souhaitent se lancer dans la restauration.

Au cours de leur formation, les chefs travaillent et se forment à diverses activités liées à la restauration : production de lunchboxes, service traiteur et gestion d'un restaurant. Une montée en compétences progressive est assurée par notre chef formateur, afin de les accompagner vers un emploi dans la restauration ou la création de leur propre micro-entreprise.

Portrait d'un chef

VIKTORIAA



D'origine ukrainienne, Viktoriia se démarque par ses desserts gourmands aux décorations florales délicates — de véritables petites œuvres d'art qu'elle partage avec amour sur les réseaux  [molfar.dessert](https://www.instagram.com/molfar.dessert)

Arrivée en tant que bénévole au début de l'année 2024, elle rejoint officiellement notre équipe de Lausanne à l'été 2025.

Depuis l'installation de Mosaic Cuisine au [@pyxis_cafe](https://www.pyxis.ch) elle seconde notre chef formateur Etienne Loiseau et réalise les desserts qui ravissent les papilles des visiteurs tout en apportant sa joie, sa douceur et sa bonne humeur lors d'ateliers collaboratifs.



Menu

Pyxis Café
Place de la Cathédrale 6
1005 Lausanne

021 512 22 35
cafe@pyxis.art

ouverture 8h-14h

Plats

Suggestion du moment

18/20 CHF

Soupe

Velouté de persil-racine, persillade fraîche
Focaccia grillée, Étivaz, bouquet de salade
Option vegan sur demande

8/18 CHF

Tarte chaude

Tarte aux oignons de Roscoff gratinée à l' Étivaz et salade

18 CHF

Salade et chèvre chaud

Salade de lentilles Beluga, butternut et betterave jaune rôtie, épines-vinette, vinaigrette aux agrumes, brick de chèvre
Option vegan sur demande

22 CHF

Viande

Joue de bœuf à la Niçoise, olives taggiasca et gremolata. Polenta crémeuse au Sbrinz, salade

26 CHF

Poisson

Filet de carrelet au vert, purée de rutabaga et carottes (sauce verte aux herbes : estragon, aneth, ciboulette, persil, cerfeuil), amandes grillées, salade

26 CHF

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, excepté la focaccia.



Desserts

Suggestion du moment

8 CHF

Amandine à la poire, crème de noisette

10 CHF

Tiramisu à l'amaretto

10 CHF

Café gourmand

3 bouchées du jour et un café ou espresso

12 CHF

Allergies: N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies.

Provenance: boeuf Suisse, carrelet: Atlantique nord, pain: Suisse, Bread Store.