

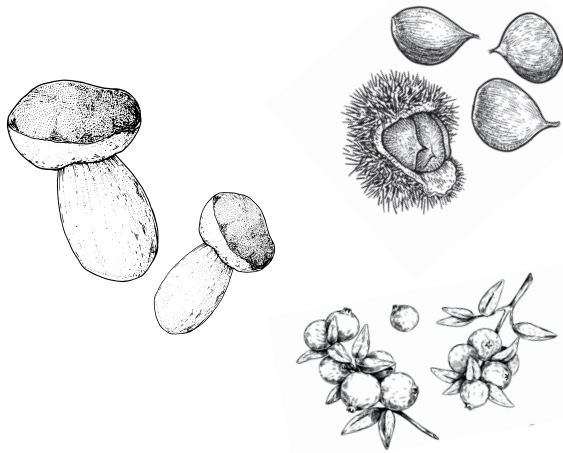
CARTE AUTOMNALE N°52

Par Sébastien Lobel et sa brigade



Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Assiette Scandinave

Gravadlax et tartare de saumon

1/2 1/1

24 39

Gravadlax

Saumon mariné

24 39

Tartare de saumon

Aux saveurs nordiques

23 38

Trio de harengs marinés

Moutarde | oignon | caviar suédois

25

Anders Ahlgren a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Ces spécialités de la maison sont développées à partir d'une qualité supérieure de saumon, soit un saumon Label Rouge d'Ecosse.

Le Gravadlax, notre saumon mariné, repose 5 jours avec une recette typiquement suédoise. Nous proposons aussi les harengs marinés et le tartare de saumon aux saveurs nordiques. Ces spécialités sont servies à chaque fois avec notre fameuse sauce scandinave à base de moutarde douce (Hovmästarsås) et accompagnées de pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth (stuvad potatis).

Bon appétit !

SUGGESTIONS DE CHASSE SAUVAGE

Notre chasse est 100% sauvage de la Charcuterie Porchet et amis chasseurs. Elle provient du Tessin, Valais, Vaud, Alsace et Sologne.

Pour l'apéro

Planchette de viande séchée de cerf et de saucissons secs de gibier de la Charcuterie Porchet

Ou

Planchette de jambon cru San Daniele 24 mois AOP

39

35

Civet façon «Grand-Mère»

De chamois ou de cerf selon arrivage, mariné 72 heures, cuisson lente, petits oignons glacés, croûtons dorés, champignons et lardons, spätzlis maison et riche garniture de chasse

53

Médallions de chevreuil

Sauce aux bolets, spätzlis maison et riche garniture de chasse

62

Hamburger de marcassin

Pain bun au curcuma et graines de courge de la boulangerie Bread Store, chou rouge, fromage à raclette de Liddes Bagnes n°4 et oignons confits, pommes frites

49

Pavé d'entrecôte de cerf

Sauce mignonette Pepe della Valle Maggia, spätzlis maison et riche garniture de chasse

65

Râble de lièvre à l'Impériale

Cuit sur os, escalope de foie gras de canard français poêlée, sauce Grand-Veneur, spätzlis maison et riche garniture de chasse

69

Selle de chevreuil *Sur réservation midi et soir*

Sauce Grand-Veneur, découpée en salle et servie à votre table, spätzlis maison et riche garniture de chasse (de 2 à 8 personnes)

79 pp

ENTRÉES

Mesclun de salade

Pousses du marché, vinaigrette maison, mélange de graines torréfiées, copeaux de trio de carottes et lamelles de champignons de Paris

15

Salade automnale

Salade de sucrine à l'ail noir, croustilles d'escargots persillés de Vallorbe, tomates confites, chip's de bacon, tuile de pain dorée et copeaux de parmesan

27

Douceur hivernale

De potimarron au lait d'amande, moules de bouchot et son sabayon aux Perles d'or du Dézaley (possibilité sans moules)

25

Ravioli maison de marcassin sauvage

Farcis au marcassin et cochon vaudois, Grappa et pruneaux, jus de chasse corsé et sa guanciale croustillante

25

Duo de terrine de gibiers à plumes et à poils

De bécasse sauvage à l'Ovaille blanc et chamois sauvage à l'Ovaille rouge façon mendiant, pickles maison et houmous de betterave

25

Duo d'oie et sanglier sauvage

Saucisses d'oie au fenouil et absinthe, atriaux de sanglier au vieux Porto et pistaches, fricassée de champignons et son jus de chasse corsé

25

L'œuf fermier parfait

De chez Cuendet, purée de panais au siphon, sauce vigneronne corsée, petits oignons glacés, champignons de Paris poêlés, viande séchée de cerf sauvage et ses copeaux de parmesan

25

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

MENU



Tous nos pains sont au levain et fabriqués artisanalement par la Boulangerie Bread Store.

Par souci d'écologie, nous vous proposons de l'eau minérale qui provient de notre réseau, elle est filtrée, gazéifiée et mise en bouteille par nos soins.

1 litre 8.00 0,5 litre 5.00

Sans autre consommation de boissons, la carafe d'eau est facturée 6 CHF.
Merci de votre compréhension.

MENU

NOS TRADITIONNELS

	Entrée	Plat
Véritables ravioles De Royans, sauce aux éclats de truffe noire	23	35
Agnolotti Au bœuf braisé de chez Angelucci's, jus de veau à la sauge, jeunes pousses d'épinard, pignons de pin et parmesan AOP 24 mois	24	36
Tomahawk de bœuf Wolowina De la boucherie Maillefer, rassie 1 mois sur os pour 2 personnes, sauce Béarnaise, pommes frites, légumes du marché et sélection de sel		75 PP
Suppl. sauce morilles 7 Suppl. sauce truffe 7 Suppl. sauce chimichurri 6		
Tournedos De filet de bœuf Angus suisse de la boucherie Maillefer, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché		53
Coquelet entier de Gruyères De la Charcuterie Porchet, rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)		38
Entrecôte Black Angus suisse De la boucherie Maillefer, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché		42
Filet mignon de Pata Negra «Bellota» De chez Luma, cuit à basse température sous-vide, sauce aux éclats de truffe noire, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché		55
La sole entière Sauvage petit bateau de Bretagne, façon meunière, beurre blanc au champagne, pommes bouchons et légumes du marché		59
.....		
DESSERTS		
La sélection de fromages Frais et affinés du moment de la fromagerie Willen		18
La tarte flan parisien Caramel onctueux au beurre salé et sa glace maison à la vanille de Madagascar		16
Le mi-cuit au chocolat noir Fève de Tonka, confit mandarine et sa glace vanille maison (Cuisson min. 10 minutes)		16
Le Paris Brest Crème légère à la noisette, praliné et caramel beurre salé		16
La tarte aux citrons Différentes textures autour du citron crémeux marmelade caviar et sa fine meringue		16
La pomme caramel La belle pomme Golden cuite entière façon tatin au Calvados, insert vanille et son sablé crème d'amande		16
Les sorbets et glaces maison Mandarine-Yuzu, Citron, Pistache, Mangue-passion, Poire, Vanille, Chocolat		4-9
Arroser le sorbet, c'est aussi possible !		

Tous nos desserts sont réalisés et faits maison avec passion par notre Chef pâtissier, Gaëtan Bernier