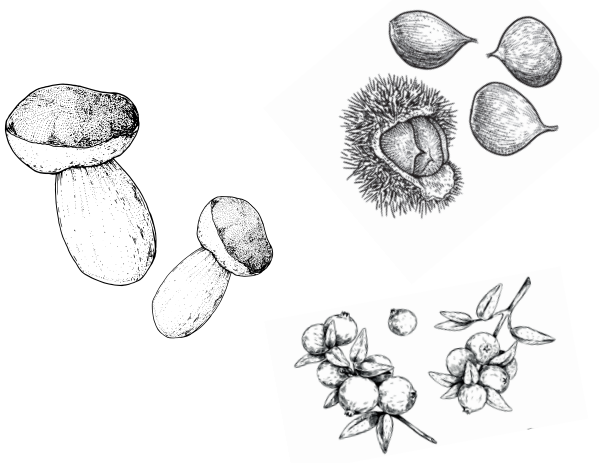
CARTE AUTOMNALE N°52

Par Sébastien Lobel et sa brigade

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

	1/2	1/1
Assiette Scandinave Gravadlax et tartare de saumon	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 — 39
Ou
Planchette de jambon cru San Daniele 24 mois AOP — 35

Civet façon «Grand-Mère» — 53
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

Médaillons de chevreuil — 62
Sauce aux bolets, spätzlis maison et riche garniture de chasse

Hamburger de marcassin — 49
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

Pavé d'entrecôte de cerf — 65
Sauce mignonette Pepe della Valle Maggia, spätzlis maison et riche garniture de chasse

Râble de lièvre à l'Impériale — 69
Cuit sur os, escalope de foie gras de canard français poêlée, sauce Grand-Veneur, spätzlis maison et riche garniture de chasse

Selle de chevreuil ***Sur réservation midi et soir*** — 79 pp
Sauce Grand-Veneur, découpée en salle et servie à votre table, spätzlis maison et riche garniture de chasse (de 2 à 8 personnes)

ENTRÉES

Mesclun de salade — 15
Pousses du marché, vinaigrette maison, mélange de graines torréfiées, copeaux de trio de carottes et lamelles de champignons de Paris

Salade automnale — 27
Salade de sucrine à l'ail noir, cromesquis d'escargots persillés de Vallorbe, tomates confites, chip's de bacon, tuile de pain dorée et copeaux de parmesan

Douceur hivernale — 25
De potimarron au lait d'amande, moules de bouchot et ses pousses de passe-pierre *(possibilité sans moules)*

Ravioli maison de marcassin sauvage — 25
Farcis au marcassin et cochon vaudois, Grappa et pruneaux, jus de chasse corsé et sa guanciale croustillante

Duo de terrine de gibiers à plumes et à poils — 25
De bécasse sauvage à l'Ovaille blanc et chamois sauvage à l'Ovaille rouge façon mendiant, pickles maison et houmous de betterave

Duo d'oie et sanglier sauvage — 25
Saucisses d'oie au fenouil et absinthe, atriaux de sanglier au vieux Porto et pistaches, fricassée de champignons et son jus de chasse corsé

L'œuf fermier parfait — 25
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

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

MENU

CARTE AUTOMNALE N°52

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 53
De filet de bœuf Angus suisse de la boucherie Maillefer, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Coquelet entier de Gruyères 38
De la Charcuterie Porchet, rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)

Double entrecôte Black Angus suisse 52 pp
De la boucherie Maillefer, rassie 1 mois pour 2 personnes, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

Filet mignon de Pata Negra « Bellota » 55
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

La sole entière 59
Sauvage petit bateau de Bretagne, façon meunière, beurre blanc au champagne, pommes bouchons et légumes du marché

DESSERTS

La sélection de fromages 18
Frais et affinés du moment de la fromagerie Willen

La tarte flan parisien 16
Caramel onctueux au beurre salé et sa glace maison à la vanille de Madagascar

Le mi-cuit au chocolat noir 16
Fève de Tonka, confit mandarine et sa glace vanille maison (Cuisson min. 10 minutes)

Le Paris Brest 16
Crème légère à la noisette, praliné et caramel beurre salé

La tarte aux citrons 16
Différentes textures autour du citron | crémeux | marmelade | caviar et sa fine meringue

La pomme caramel 16
La belle pomme Golden cuite entière façon tatin au Calvados, insert vanille et son sablé crème d'amande

Les sorbets et glaces maison
Mandarine-Yuzu, Citron, Pistache, Mangue-passion, Poire, Vanille, Chocolat *(supplément chantilly 2.-)*

1 boule	6
2 boules	10
3 boules	16

Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

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