

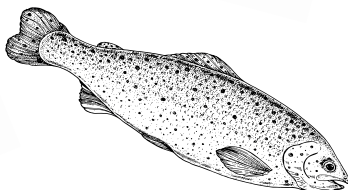
CARTE ESTIVALE N° 51

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

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 (Hovmåstarsås) et accompagnées de pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth (stuvad potatis).

Bon appétit !

SUGGESTIONS DE SAISON

Pour l'apéro

Planchette de viande séchée de bœuf d'Hérens et de jambon cru San Daniele 24 mois AOP

35

Les fleurs de courgettes (entrée)

De la ferme Chez Cuendet, farcies à la ricotta & basilic, coulis de tomates maison, copeaux de parmesan 24 mois AOP et pesto de basilic

21

La salade César façon Vieux-Lausanne (entrée)

Salade de sucrine, tomate confite, sot-l'y-laisse de poulet fermier suisse panés au panko, tuile de pain, copeaux de parmesan et sa chips de lard

25

Poulpe

De Roche de l'Atlantique, cuit à basse température puis rôti, tzatziki, sauce vierge à la grecque et purée de pois chiche

43

Paccheri frais

De chez Angelucci's, coulis de tomates maison, saucisses de porc au fenouil de chez Nardi, cima di rapa et sa burratina crémeuse

38

Noix de ris de veau

Suisse de la boucherie Maillefer, jus à l'ail noir, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

49

Filet d'agneau

Pré-salés des Highlands écossais, jus court au thym de notre jardin, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

55

Dos de sandre sauvage de Suède

Confit à l'huile d'olive, duxelle de champignons, bisque maison façon Bordelaise & son huile de crustacés, riz vénéré aux dés de chorizo

49

ENTRÉES

Mesclun de salade

Pousses du marché, vinaigrette maison, mélange de graines torréfiées et parmesan AOP 24 mois

13

Gaspacho

De tomates du marché, rafraîchi au sorbet maison de poivrons rouges

16

Agnolotti

De chez Angelucci's farcis au bœuf braisé, jus de veau à la sauge, jeunes pousses d'épinard, pignons de pin et parmesan AOP 24 mois

24

Porco tonnato

Rôti de cou de porc vaudois fumé à basse température par Beat & Anders au barbecue Green Egg aux pieds de vignes de Luc Massy, mousse de thon

24

Trio de tomates

De chez Cuendet, au pesto de basilic et pignons, burratina crémeuse Suppl. Jambon cru San Daniele 24 mois AOP 9

23

Véritables Ravioles

De Royans, sauce aux éclats de truffe noire

23

L'œuf fermier poché

De chez Cuendet, sur une aubergine rôtie, coulis de poivrons rouges, copeaux de parmesan AOP 24 mois et jambon cru San Daniele

25

Pâté en croûte aux fruits

Du Petit Encas à Étagnières, à la viande de veau suisse, farci aux abricots, pruneaux secs et pistache, copeaux de fenouil à cru aux zestes d'orange, pickles d'oignons rouges et caviar de graines de moutarde

25

MENU

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



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 7.50 0,5 litre 4.50

MENU

NOS TRADITIONNELS

Véritables ravioles 35
De Royans, sauce aux éclats de truffe noire

Agnolotti 36
De chez Angelucci's farcis au bœuf braisé, jus de veau à la sauge,
jeunes pousses d'épinard, pignons de pin et parmesan AOP 24 mois

Tomahawk de bœuf Wolowina 75 / pers.
De la boucherie Maillefer, rassie 1 mois sur os pour 2 personnes,
sauce Béarnaise, pommes frites, légumes du marché et
sélection de sel

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 la région de Gruyère 38
De la Charcuterie Porchet, rôti au miel et herbes de notre jardin,
sauce tartare et pommes frites (minimum 25 min.)

Entrecôte Parisienne 37
De bœuf Angus suisse de la boucherie Maillefer, 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

La Belle côte de porc 48
Du Pays, de la Charcuterie Porchet, cuite à basse température
sous-vide puis rôtie sur sa couenne, jus court au thym de notre jardin,
pommes grenailles aux éclats d'oignons rouges et pousses d'épinards

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

La fraise 16
Fraises du Pays, dôme chantilly crème double de la Gruyère,
insert sorbet fraise, pignons caramélisés et condiment roquette

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

Les sorbets et glaces maison 4.9
Framboise, Citron, Pistache, Fraise, Vanille, Chocolat

Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

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