

# CARTE PRINTEMPS N° 50

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

23 39

### Gravadlax

Saumon mariné

23 39

### Tartare de saumon

Aux saveurs nordiques

22 37

### 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 SAISON

### Pour l'apéro

Planchette de San Daniele 24 mois AOP et viande séchée de boeuf d'Hérens de la Charcuterie Porchet 35

### Panciotti maison

De chez Angelucci's, farcis aux asperges et ricotta, jus à la française, garnitures printanières et pancetta 36

### La Belle côte de porc

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

### Paccheri frais

De chez Angelucci's, coulis de tomates maison, saucisses de porc au fenouil de chez Nardi, broccolini et sa burratina crémeuse 38

### Noix de ris de veau

Suisse de la boucherie Maillefer, légumes primeurs, pommes grenailles sautées et son jus de veau perlé 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, poireaux dorés, 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

### La salade César façon Vieux-Lausanne

Salade sucrine, tomates confites, sot-l'y-laisse de poulet fermier suisse panés au panko, tuile de pain, copeaux de parmesan et sa chips de lard 25

### Le poireau «vinaigrette» revisité

De chez Cuendet, œuf fermier poché, sauce Gribiche et cendres de poireaux 23

### Les belles asperges vertes

Asperges de Lauris, oignons crispy, œuf fermier râpé, sauce Gribiche Suppl. Jambon cru San Daniele 24 mois AOP, coupé minute à la Berkel 9 23

### Les belles asperges blanches

Asperges de Provence, ail des ours, amandes effilées torréfiées, pickles d'oignons rouges et sauce hollandaise Suppl. Jambon cru San Daniele 24 mois AOP, coupé minute à la Berkel 9 23

### Véritables Ravioles

De Royans, sauce aux éclats de truffe noire 23

### L'œuf fermier parfait

De chez Cuendet, sabayon aux morilles et ses morilles entières, asperges de Lauris, petits pois et tuile de pain dorée 25

### Risotto à l'ail des ours

Asperges vertes de Lauris, jeunes pousses d'épinards et sa burratina crémeuse Suppl. Jambon cru San Daniele 24 mois AOP, coupé minute à la Berkel 9 19

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

# MENU



**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

.....  
**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  
Gariguettes de Bretagne, 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  
Mandarine-Yuzu, Citron, Pistache, Fraise, Vanille, Chocolat

Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

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