

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 de notre jardin, 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, cima di rapa et sa burratina crémeuse

38

Noix de ris de veau

Suisse de la boucherie Maillefer, légumes primeurs, pommes grenailles sautées et son jus à l'ail noir

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

Façon «vinaigrette» revisité, 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 Kerzers, 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, tomates séchées et sa burratina crémeuse

19

Suppl. Jambon cru San Daniele 24 mois AOP, coupé minute à la Berkel 9

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