

CARTE AUTOMNALE N°47

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 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 San Daniele 24 mois AOP et viande séchée de boeuf d'Hérens 35

Civet de chamois façon «Grand-Mère»

Mariné 72 heures, cuisson lente, petits oignons glacés, croûtons dorés, champignons et lardons, spätzlis maison et riche garniture de chasse 52

Médallions de chevreuil

Sauce aux bolets, spätzlis maison et riche garniture de chasse 59

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 48

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 65

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) 78 pp

ENTRÉES

Mesclun de salade

Pousses du marché, vinaigrette maison, mélange de graines torréfiées et parmesan AOP 24 mois 13

Salade automnale

Salade de sucrose 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, mirepoix de potimarron, pecorino à la truffe noire de chez Angelucci's et son sabayon 25

Ravioli maison façon papet vaudois

Farcis aux poireaux, scamorza et pommes de terre, jus de veau et effiloché de saucisse aux choux de chez Porchet 25

Duo de terrine de gibiers à plumes et à poils

De faisan sauvage à l'Ouille blanc et cerf sauvage à l'Ouille rouge façon mendiant, pickles maison et houmous de betterave 25

Véritables Ravioles

De Royans, sauce aux éclats de truffe noire 23

L'œuf fermier parfait

De chez Cuendet, sabayon de Chemin de Terre de Luc Massy, viande séchée de cerf sauvage et tuile de pain dorée 25

Rillettes de lièvre sauvage maison

À l'Ouille rouge, compote de pruneaux et graines de moutarde en pickles 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 7.50 0,5 litre 4.50

Véritables ravioles

De Royans, sauce aux éclats de truffe noire

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

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 / pers.

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 Parisienne

De bœuf Angus suisse de la boucherie Maillefer, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

37

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

14

Le mi-cuit au chocolat noir

Fève de Tonka, confit mandarine et sa glace vanille maison (Cuisson min. 10 minutes)

15

Le Baba au rhum

Crème légère au café, praliné au café et sa pipette de rhum brun Zacapa 23 ans

16

Le Paris Brest

Crème légère à la noisette, praliné et caramel beurre salé

15

Le Marron

Différentes textures autour de la châtaigne, mandarines fraîches, fine meringue et son sorbet maison mandarine & yuzu

15

Les sorbets et glaces maison

Mandarine-Yuzu, Citron, Abricot, Pistache, Mangue-passion, Vanille, Chocolat, Caramel
Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

4-9

Tous nos desserts sont réalisés et faits maison avec passion par notre Cheffe pâtissière, Laëtitia Bazin