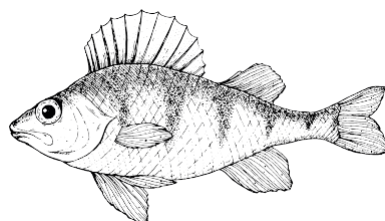
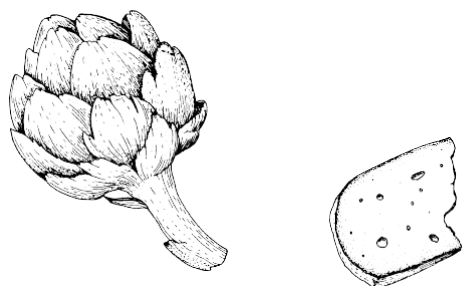




# Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT



## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

	1/2	1/1
<b>Assiette Scandinave</b>	<b>19.5</b>	<b>36</b>
Gravadlax et tartare de saumon		
<b>Gravadlax</b>	<b>21</b>	<b>38</b>
Saumon mariné		
<b>Tartare de saumon</b>	<b>19</b>	<b>32</b>
aux saveurs nordiques		
<b>Duo de harengs marinés</b>	<b>19.5</b>	
Poivre de la Jamaïque et oignon / aneth façon pickle		

*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!*

*Tous nos pains sont au levain et fabriqués artisanalement par la Boulangerie Bread Store.*

## SUGGESTIONS DE SAISON

### Pour l'apéro 35

Planchette de charcuterie mixte de chez Porchet, Angelucci's et Sylvain

### Gaspacho (entrée) 18

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

### Carpaccio (entrée) 23

De filet de boeuf Angus mariné, huile d'olive Oliviero Toscani, pignons de pin et copeaux de parmesan AOP

### Panciotti 31

Aux asperges et ricotta, jus à la française, petits pois, sucrine et lardons de Jérôme Allaz, «boucherie Aux Greubons»

### Belle côte de Porc 48

Du pays de la «charcuterie Porchet», sur sa couenne, cuite à basse température puis rôtie au thym, pommes grenailles et légumes du marché

### Rack d'Agneau des Alpes suisses 59

Elevé en plein air et sélectionné par la «charcuterie Porchet», en croûte d'herbes de notre jardin, jus au thym, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

### Agnolotti 36

De chez Angelucci's au boeuf braisé, jus réduit à la sauge, pignons de pin, parmesan AOP et jeunes pousses d'épinard

## ENTRÉES

### Mesclun de salade 9.9

Pousses du marché Cuendet, vinaigrette maison, mélange de graines

### Fraîcheur du marché 14.9

Roquette, coeurs d'artichauts marinés, tomates séchées et olives taggiashe, parmesan AOP, huile d'olive Oliviero Toscani et réduction balsamique

### Trio 21.5

De tomates de chez Cuendet au pesto de basilic aux pignons, burratina crémeuse

Suppl. de jambon cru San Daniele 9.-

### Pâté Richelieu 21

Au coeur de foie gras, farce savoureuse de veau et pistache du Petit Encas à Etagnières, houmous d'ail des ours et caviar blanc de moutarde en pickles

### Véritables Ravioles 19

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire d'été

### Les œufs 21

Pochés de la ferme de Pampigny sur une aubergine violette rôtie, coulis de poivrons rouges, copeaux de parmesan AOP et jambon cru San Daniele

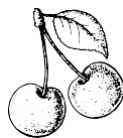
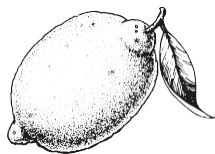
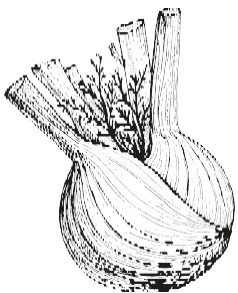
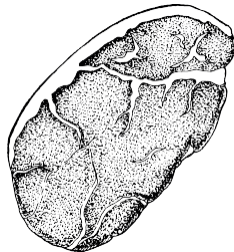
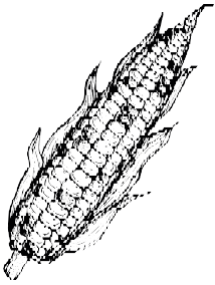
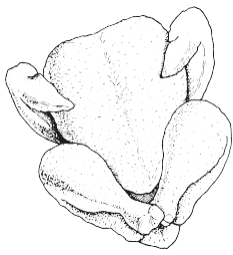
*Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-*

# MENU



# Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT



*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

## NOS TRADITIONNELS

**Véritables ravioles** 29  
De Royan, sauce aux éclats de truffe noire d'été

**La lotte** 42  
Sauvage de l'Atlantique Nord-Est, façon bouillabaisse, pommes tournées safranées, tomates confites et légumes du marché

**Côte de Boeuf 85ogr.** 72 / pers.

Angus suisse, rassie min. 5 semaines sur os pour 2 personnes sauce Béarnaise, frites, légumes du marché et sélection de sels

Suppl. sauce morilles 7.-

Suppl. sauce truffe 7.-

Suppl. sauce chimichurri 6.-

**Tournedos** 49

De filet de boeuf, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

**Coquelet entier** 36

De Gruyère, charcuterie Porchet rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)

**Entrecôte Parisienne** 35

De Boeuf, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

49

**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

## DESSERTS

**Sélection de fromages** 18  
frais et affinés du moment

**Verrine Pep's** 12  
Crèmeux yuzu, gel acidulé citron vert et menthe, meringue italienne, tuile sésame et orange

**Crème brûlée vanille** 10

**Cheesecake** 12  
Du moment et biscuit spéculos

**Sablé fraises-basilic** 13  
Crèmeux basilic, fraises fraîches semiconfites, sablé breton au beurre salé

**Cracahuète** 15  
Crèmeux cacahuète et mousse chocolat, sur un croustillant spéculos

**Sorbets et glaces maison** 4.2  
Fraise, Framboise, Citron, Pomme, Vanille Arroser le sorbet, c'est aussi possible!

*Tous nos desserts sont réalisés et pensés avec passion par notre Chef pâtissier Romain Gonzalez*