

# CARTE HIVERNALE N°44

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

35

Ou

Planchette de jambon à la truffe de chez Angelucci's

### Caille désossée farcie au Cognac et raisins

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux et porto, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

49

### 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, cima di rapa et 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

### Tronçon de turbot sauvage

De la Mer du Nord, riz vénéré comme un risotto aux dés de chorizo, sabayon aux Perles d'Or du Lavaux et légumes du marché

59

### La sole entière

Sauvage petit bateau de Bretagne, façon meunière, beurre blanc au champagne, pommes bouchons et légumes du marché

59

## ENTRÉES

### Mesclun de salade

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

13

### Betterave et chou rave

À l'aigre doux en carpaccio, espuma de fromage de chèvre vaudois, éclats de noisettes du Piémont et huile de noix du moulin de Sévery

19

### Vol-au-vent façon «Maison Bourgeoise»

Fricassée de champignons, cuisses de caille sauvage confites, quenelle de farce fine de canard et sa sauce périgourdine

26

### Pâté en croûte

De veau suisse et morilles, du Petit Encas à Etagnières, pickles maison et houmous de betterave

25

### Véritables Ravioles

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

23

### L'œuf fermier parfait

De chez Cuendet, sabayon à la truffe noire, viande séchée de boeuf d'Hérens et tuile de pain dorée

24

### Os à moelle

De bœuf suisse de pâturage, coupé dans sa longueur, éclats de truffe noire du Périgord et sa sauce périgourdine

29

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

# MENU

NOS TRADITIONNELS



**Véritables ravioles** 33  
De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

**Agnolotti** 36  
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

**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 Gruyères** 38  
De la Charcuterie Porchet, rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)

**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»** 53  
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 de la fromagerie Willen

**La tarte flan parisien** 14  
Caramel onctueux au beurre salé et sa glace maison à la vanille de Madagascar

**Mi-cuit au chocolat noir** 15  
Fève de Tonka, caramel beurre salé et sa glace vanille maison

**Le citron de Menton** 14  
Crèmeux aux deux citrons, sablé breton, agrumes frais et confits

**Paris Brest** 15  
Crème légère à la noisette, praliné et caramel beurre salé

**La Pavlova** 14  
Meringue croquante aux fruits exotiques, siphon à la noix de coco et son sorbet maison mangue-passion

**Sorbets et glaces maison** 4.9  
Mandarine-Yuzu, Citron, Poire, Fior di latte, Mangue-passion, myrtille Vanille, Chocolat, Caramel

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

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