

CARTE HIVERNALE N°49

Par Sébastien Lobel et sa brigade



Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

1/2 1/1

Assiette Scandinave

Gravadlax et tartare de saumon

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 (stuvar potatis).

Bon appétit !

SUGGESTIONS DE SAISON

Pour l'apéro

35

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

La salade César façon Vieux-Lausanne (entrée)

25

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

La Belle côte de porc

48

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

Paccheri frais

38

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

Noix de ris de veau

49

Suisse de la boucherie Maillefer, jus à l'ail noir, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Tronçon de turbot sauvage

59

De l'Atlantique Nord-Est, rôti au beurre façon meunière et sa sauce hollandaise, broccolini rôtis et pommes tournées safranées

Caille désossée farcie au Cognac et raisins

49

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

ENTRÉES

Mesclun de salade

13

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

Vol-au-vent façon «Maison Bourgeoise»

26

Feuilleté maison, fricassée de champignons, cuisses de caille sauvage confites, quenelle de farce fine de canard et sa sauce périgourdine

Betterave et chou rave

21

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

Ravioli maison façon papet vaudois

25

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

Pâté en croûte

25

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

Véritables Ravioles

23

De Royans, sauce aux éclats de truffe noire

L'œuf fermier parfait

25

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

Os à moelle

29

De boeuf suisse de pâturage, coupé dans sa longueur, éclats de truffe noire du Périgord et sa sauce périgourdine (cuisson minimum 15 min.)

CARTE HIVERNALE N°49



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

NOS TRADITIONNELS

Véritables ravioles

De Royans, sauce aux éclats de truffe noire

35

Agnolotti

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

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 la région de Gruyère

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

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

16

Le mi-cuit au chocolat noir

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

16

Le Paris Brest

Crème légère à la noisette, praliné et caramel beurre salé

16

La tarte aux citrons

Différentes textures autour du citron | crémeux | marmelade | caviar et sa fine meringue

16

Les sorbets et glaces maison

Mandarine-Yuzu, Citron, Pistache, Mangue-passion, Vanille, Chocolat

4.9

Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

Tous nos desserts sont réalisés et faits maison avec passion par notre Chef de pâtisserie, Laëtitia Bazin

MENU