

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

23 39

Gravadlax et tartare de saumon

Gravadlax

23 39

Saumon mariné

Tartare de saumon

22 37

Aux saveurs nordiques

Trio de harengs marinés

25

Moutarde | oignon | caviar suédois

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

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, cassiolette 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.)

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

MENU



Véritables ravioles	35
De Roysans, 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	
Le mi-cuit au chocolat noir	16
Fève de Tonka, confit mandarine et sa glace vanille maison (Cuisson minimum 10 min.)	
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, Mangue-passion, 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

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