

CARTE PRINTEMPS N°45

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 (Hovmâstarsås) 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 bœuf d'Hérens et de jambon cru San Daniele 24 mois AOP

35

Ou

Planchette de jambon à la truffe de chez Angelucci's

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

Panciotti

Maison aux asperges et ricotta, jus à la française, garnitures printanières et lardons de la Charcuterie Porchet

36

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, pommes grenailles aux éclats d'oignons rouges et pousses d'épinards

48

Poulpe

De Roche de l'Atlantique, cuit à basse température puis rôti, tzatziki, sauce vierge à la grecque et purée de pois chiche

39

Filet d'agneau

Pré-salés des Highlands écossais, jus court au thym de notre jardin, 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

ENTRÉES

Mesclun de salade

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

13

Betterave et chou rave

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

19

Le poireau "vinaigrette" revisité

De chez Cuendet, œuf fermier poché, sauce Gribiche maison et cendres de poireaux

23

Asperges vertes

Du Valais, sauce hollandaise maison au Chemin de Fer de Luc Massy, oignons frits et jambon cru San Daniele 24 mois AOP

25

Véritables Ravioles

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

23

L'œuf fermier parfait

De chez Cuendet, sabayon aux morilles et ses morilles entières, asperges du Valais, petits pois et tuile de pain dorée

23

Risotto à l'ail des ours

Asperges vertes du Valais, jeunes pousses d'épinards et sa burratina crémeuse

19

Suppl. Jambon cru San Daniele 24 mois AOP, coupé minute à la Berkel

6

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

MENU

NOS TRADITIONNELS

Véritables ravioles 35

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'épinards, 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 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 rhubarbe 14

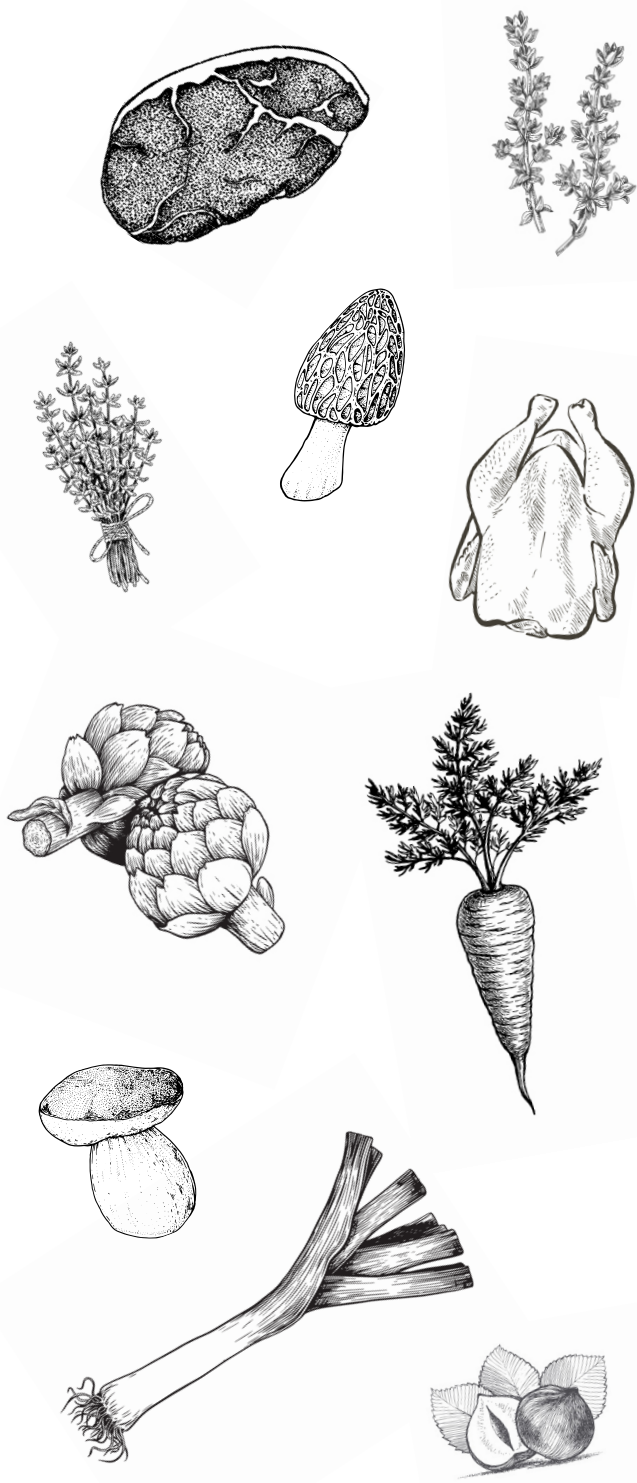
Rhubarbe fraîche, crème légère au thé vert, sorbet fraise maison et fine meringue

Sorbets et glaces maison 4-9

Fraise, Citron, Fior di latte, Mangue-passion, Myrtille, Caramel Vanille, Chocolat

Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

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



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