



# Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Apéro à partager

Planchette de sélection de charcuterie de gibier de chez Porchet à Bournens (à partir de 2 pers.) 15.- p.p

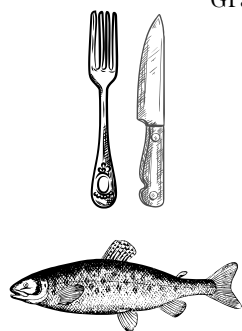
Rillette de gibier de la charcuterie Porchet et pain grillé (2-3 personnes) 30.-

Planchette de jambon Cru de San Daniele et Mortadelle à la truffe de chez Sylvain 25.-

Petit pain entier au levain de Bread Store, duo de beurre maison 9.-



# Spécialités de la maison

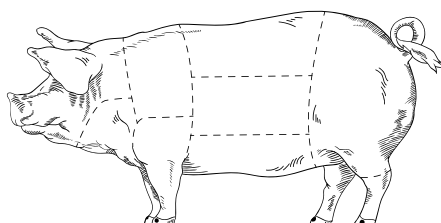


<b>Assiette Suédoise</b> Gravad lax, tartare de saumon, harengs marinés, crevettes nordiques	1/2 19.50.-	1/1 36.00.-
<b>Assiette Scandinave</b> Gravad lax à l'aneth et tartare de saumon	19.00.-	35.00.-
<b>Gravadlax</b> Saumon sauvage mariné	19.50.-	36.00.-
<b>Tartare</b> De saumon sauvage aux saveurs nordiques	19.00.-	32.00.-
<b>Duo de Harengs marinés</b>	18.00.-	

Anders Ahlgren, dit le viking, gère depuis 33 ans le restaurant du Vieux-Lausanne et le Bar Giraf. Il a été rejoint dernièrement par sa femme et son fils. Ayant grandi en Suède, Anders Ahlgren a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Le Gravad lax, soit le saumon mariné, repose 5 jours dans nos frigos 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 l'aneth et développées autour de la cuisine d'Emma. Bon appétit!

## NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

<b>Paccheri</b> De chez Angelucci's, coulis de tomates maison, saucisses au fenouil de chez Nardi et burratina	36.00.-
<b>Cailles</b> Farcies cognac et raisin, sauce au vin doux et canneberges gratin de pommes de terre et légumes du marché	41.00.-
<b>Rack d'agneau</b> En croûte d'herbes, jus court à la sarriette, gratin de pommes de terre et légumes du marché	48.00.-
<b>Quasi de veau</b> En cocotte, façon Grand-Mère, pommes grenaille et légumes du marché	42.00.-



# Entrées

## Mesclun de salade 9.00.-

Pousses du marché Cuendet, vinaigrette maison, mélange de graines

## Salade composée 13.50.-

Différentes crudités du marché

## Terrine de foie gras 27.00.-

Cognac et Porto, petite brioche, chutney figues espelette

## Véritables Ravioles 19.00.-

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

## Terrine de gibier maison 19.50.-

Aux fruits mendiants, pickles et chutney du moment

## Douceur hivernale 16.00.-

Des sous-bois et son oeuf parfait bio du marché

## Feilleté 23.00.-

Croustillant maison aux morilles et ris de veau poêlés

## Carpaccio 21.00.-

De Cerf, huile de noix du Moulin de Sévery et copeaux de parmesan

## Agnolotti 19.00.-

Frais de chez Angelucci's au boeuf braisé, jus corsé à la sauge de notre jardin et parmesan

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

# Plats

## Véritables Ravioles de Royan 29.00.-

Sauce crémée aux éclats de truffe noires

## Pavé de loup de Mer 46.00.-

Sauvage, pêche à la ligne de l'Atlantique Nord-Est, piqué au romarin, jus à la sarriette, farandole de petits légumes du marché

## Filet mignon de Pata Negra "Bellota" 49.00.-

De chez Luma, sauce à la truffe noire, gratin de pommes de terre et légumes du marché

## Côte de Boeuf 850gr. 58.00.-p.p

De la Boucherie Nardi, rassie 1 mois sur os pour 2 personnes sauce Béarnaise, gratin de pommes de terre et légumes du marché

## Tournedos de boeuf 48.00.-

Sauce aux morilles, gratin pommes de terre et légumes du marché

## Coquelet entier 36.00.-

De nos fermes suisses, rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites

## Tartare 43.00.-

De Boeuf d'Hérens, charcuterie "Porchet", pommes frites et pain toasté

## Entrecôte Parisienne 34.00.-

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

# Desserts

## Crème brûlée marron 10.00.-

## Dôme croquant 12.00.-

Mousse passion coeur coulant fruits rouges sur un biscuit financier

## Mi-cuit 14.00.-

Chocolat noir et fève de Tonka et son caramel beurre salé, boule de glace vanille

## Cracahuète 12.00.-

Crémeux cacahuète et mousse chocolat, sur un croustillant spéculoos

## Traditionnel Helvetia 12.00.-

Meringues et crème double de la Gruyère

## Sorbet et son alcool 14.00.-

Poire Williamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise, fée verte et absinthe