



# Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Apéro à partager

- L'assiette d'antipasti de la maison: légumes grillés, stracciatella di burrata, jambon cru San Daniele et focaccia (min 2 personnes) 15.- P.P
- Planchette de jambon Cru de San Daniele et Mortadelle à la truffe de chez Sylvain 30.-
- Petit pain entier au levain servi tiède de la Boulangerie Bread Store, duo de beurre maison 10.-
- Planchette de viande séchée de boeuf d'Hérens de la charcuterie Porchet 29.-



# Spécialités de la maison



## Assiette Scandinave

Gravadlax et tartare de saumon

1/2 1/1  
19.50.- 36.00.-

## Gravadlax

Saumon mariné

19.50.- 36.00.-

## Tartare

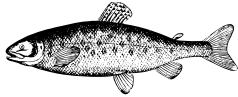
De saumon aux saveurs nordiques

19.00.- 32.00.-

## Duo de harengs marinés

Poivre de la Jamaïque et oignon / aneth façon pickle

19.50.-



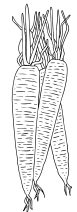
Anders Ahlgren a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Ces spécialités de la maison sont développées à partir d'une qualité supérieure de saumon, soit un saumon Label Rouge d'Ecosse. Le Gravadlax, notre saumon mariné, 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 et accompagnées de pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth. Bon appétit!

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

## NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

### Paccheri

Frais, coulis de tomates maison, saucisses au fenouil  
de chez Nardi et burratina 36.00.-



### Caille

Farcie cognac et raisin, sur sa poitrine de porc fumée de chez Porchet,  
jus au Pepe Valle Maggia et mille-feuille de pommes de terre 39.00.-

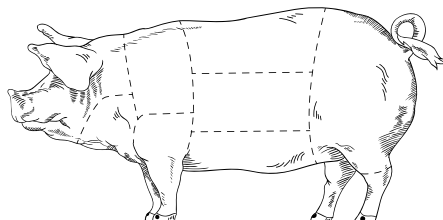


### Risotto

Au bouillon de morilles, asperges vertes du Valais, copeaux  
de parmesan et pousses d'épinard 29.00.-

### Asperges

Vertes du valais, œuf mimosa et sabayon Chasselas 21.00.-  
Supplément jambon cru de San Daniele 9.00.-



# Entrées

## Mesclun de salade 9.90.-

Pousses du marché Cuendet, vinaigrette maison, mélange de graines

## Salade composée 13.50.-

Différentes crudités du marché

## Trio 19.50.-

De tomates, huile de basilic aux pignons, et burratina

## Véritables Ravioles 19.00.-

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

## les œufs 18.50.-

Pochés de la ferme Cuendet, sur une aubergine violette rôtie, coulis de poivrons rouges, copeaux de parmesan jambon cru de San Daniele

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

Tous nos pains sont au levain et fabriqués artisanalement par la Boulangerie Bread Store

# Plats

## Véritables Ravioles 29.00.-

De Royan, sauce aux éclats de truffe noires

## Pavé de loup de Mer 46.00.-

Sauvage, pêche à la ligne de l'Atlantique Nord-Est, rôti sur sa peau, Jus réduit au thym de notre jardin, barigoule de cœurs d'artichauts

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

De chez Luma cuit à basse température sous-vide, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

## Côte de Boeuf 850gr. 65.00.-p.p

De la Boucherie Nardi, rassie 1 mois sur os pour 2 personnes sauce Béarnaise, gratin de pommes de terre ou frites et sélection de sel

## Tournedos 49.00.-

De filet de boeuf, sauce à la bière brune et confit d'oignons, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

## Coquelet entier 36.00.-

De Gruyère, 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 vanille 10.00.-

## Tartelette 12.00.-

Aux pommes façon Tatin et biscuit au sésame, boule caramel beurre salé

## Mi-cuit 14.00.-

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

## Verrine 12.00.-

Citron-basilic meringuée et spéculoos

## Sorbet et son alcool 14.00.-

Poire Williamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise, fée verte et absinthe (supl.4.-)