



Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

Le Vieux-Lausanne : notre cuisine, notre cave et notre âme chez toi !

Le festin du Weekend du Vieux-Lausanne. Choisis ton menu à concocter et deviens un grand chef.

A commander par e-mail : vieuxlo@vtxnet.ch ou par téléphone 079/349.28.90 avant **jeudi 19.11 20 heures**. A venir chercher vendredi au restaurant entre 16 heures et 19 heures.



Le panier Apéro « Terroir » pour 2-3 personnes

Rillette de gibier sauvage à plumes ou à poils de la Charcuterie Porchet

Petit pain entier au levain de la boulangerie du Bread Store
(A finir minute au four 180 degrés 10 minutes)

Chopine de vin blanc de Mont-sur-Rolle, Le Cellier du Mas, La Côte,
des Frères Blanchard 37.5cl

Prix du panier: 45.-

Le panier Apéro « Gueuleton » pour 2-4 personnes :

Notre foie gras maison cuit au torchon et chutney du moment
(120 grammes)

La terrine de gibier maison aux fruits mendiants et pickles
(100 grammes)

Petit pain entier au levain de la boulangerie du Bread Store
(A finir minute au four 180 degrés 10 minutes)

Notre fameux gravadlax maison de saumon sauvage et sa sauce à l'aneth
(120 grammes)

4 bières "87" de la maison (Brasserie du Jorat) 33cl

Notre accord mets et vin avec BLUEPOINT DISTRIBUTION: Frasca 2015
de Varramista. Toscane. Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%. 70cl

Prix du panier sans les boissons : 55.-
Prix du panier avec la bouteille de vin : 85.-
Prix du panier avec les bières: 80.-

Le panier « Viking » pour 2 personnes :

Notre fameux gravadlax maison de saumon sauvage (200 grammes)

Duo de Harengs marinés maison (100 grammes)

Pot Weck de rilette de poisson du nord maison (200 grammes)

La traditionnelle sauce à l'aneth du Vieux-Lausanne

Pomme-de-terre à la crème à l'aneth à réchauffer minute

Notre accord mets et vin de Vogel vins : Villette, Grand Cru, La Combe
Lavaux, AOC, Bêat-Louis Bujard 2018 7ocl

Prix du panier sans la bouteille de vin : 35.- par personne

Prix du panier avec la bouteille de vin : 50.- par personne

Le panier du « chasseur » pour 2 personnes

Tartare de chevreuil sauvage de la Charcuterie Porchet, huile de noix du Moulin
de Sévery et Gin infusé aux épices d'automne

...

Civet de cerf du Chef façon Grand-Mère, mariné 72 heures, cuisson lente. Spätzli
maison, marrons caramélisés, choux rouges braisés au cassis, choux de
Bruxelles, poire cuite au vin rouge, confiture d'airelle et potimarron au curry

...

Mini tarte tatin maison

Notre sélection de vin rouge d'Enoteca Capponi : Dieci Cavalli 2015, Conte de
Quirra. Vin de Sardaigne. 65% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Grenache,
5% Carignan 7ocl

Prix du panier sans la bouteille de vin: 55.- par personne.

Prix du panier avec la bouteille de vin : 70.- par personne.

Compose ton panier de sauces

Notre traditionnelle et incontournable sauce à salade, recette tenue
secrète depuis 33 ans 3dl

Bocal Weck de notre sauce des sous-bois 3dl

Bocal Weck de notre sauce aux éclats de truffes noires 3dl

Bocal Weck de notre sauce chasse Grand-Veneur 3dl

Bocal Weck de notre sauce mignonette poivre noir et cognac 3dl

Toutes nos sauces sont faites avec un fond de sauce de gibier maison et
peuvent être conservée jusqu'à 2 semaines au frigo.

Chaque sauce à 12.-