

Les Spécialités de la Maison

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tartare de saumon</i>	17.00	29.00
<i>Gravad lax à l'aneth</i>	19.50	36.00
<i>Assiette Scandinave</i> <i>Saumon mariné et tartare de saumon</i>	19.00	35.00
<i>Assiette Suédoise</i> <i>Saumon mariné, tartare de saumon, harengs marinés, crevettes nordiques</i>	19.50	36.00
<i>Ardoise mer</i> <i>Anguille fumée, sardines de sélection, duo de harengs marinés</i>		33.00
<i>Harengs marinés</i>	18.00	

*En portion, les plats sont servis avec des pommes de terre chaudes
à l'aneth sauf le tartare de saumon*

Les Entrées

<i>Mesclun de salade de saison</i>	7.50
<i>Salade composée</i>	11.50
<i>Mesclun de salade aux lardons, croûtons et son œuf poché</i>	18.00
<i>Carpaccio de cerf aux éclats de bolets marinés à l'huile de noix artisanale</i>	18.00
<i>Crumble de foie gras maison au pain d'épices</i>	25.00
<i>Crème de panais aux chanterelles et éclats de pistache</i>	17.00
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées, sauce au cassis et figue rôtie au miel</i>	26.00
<i>Terrine de sanglier maison aux bolets et sa compotée de pommes aux raisins</i>	19.50

Nos traditionnels

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tournedos de boeuf</i>		
<i>Sauce morilles, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>	<i>38.00</i>	<i>48.00</i>
<i>Emincé de filet de bœuf</i>		
<i>Stroganoff, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>	<i>33.00</i>	<i>43.00</i>
<i>Tartare de bœuf</i>		
<i>Coupé au couteau, pommes frites et pain toasté</i>	<i>24.00</i>	<i>34.00</i>
<i>Véritables ravioles de Royan</i>		
<i>Sauce à la truffe noire</i>	<i>16.00</i>	<i>29.00</i>
<i>Filet mignon de Pata Negra</i>		
<i>Sauce aux éclats de truffe noire, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>		<i>46.00</i>
<i>Sot-l'y-laisse de poulet</i>		
<i>Au gingembre confit, riz Venere et légumes du marché</i>		<i>36.00</i>
<i>Entrecôte parisienne</i>		
<i>Aux trois sauces, légumes du marché et pommes frites</i>		<i>33.00</i>
<i>Noix de ris de veau « Nardi »</i>		
<i>Sauce aux morilles, chayottes glacées et gratin de pommes de terre</i>		<i>44.00</i>

La Chasse

<i>Civet de cerf « Grand-Mère »</i>	31.00
<i>Effeuillé d'entrecôte de cerf au poivre vert</i>	44.00
<i>Médailles de chevreuil aux champignons des bois</i>	45.00
<i>Ravioles de gibier de chez « Mauro », jus de chasse réduit</i>	30.00
<i>Filet mignon de renne, sauce réduite au cassis</i>	48.00
<i>La caille farcie au cognac et raisins, sauce aux saveurs normandes</i>	42.00
<i>La selle de chevreuil découpée et servie en deux fois à votre table</i>	59.00

Notre chasse est servie avec des spätzlis et une riche garniture de chasse



Le sanglier à la broche est une tradition depuis maintenant 20 ans au Vieux-Lausanne. Il est préparé puis rôti pendant quelques heures par notre chasseur. Vous allez pouvoir le déguster en plusieurs services avec notre riche garniture traditionnelle de chasse. Demandez-nous les prochaines dates.

Les Desserts

<i>Crème brûlée</i> <i>Au parfum du moment</i>	<i>10.00</i>
<i>Panna cotta</i> <i>A la vanille, coulis orange et cardamome</i>	<i>12.00</i>
<i>Le traditionnel suisse</i> <i>Meringues, crème double de Gruyère et fruits de saison</i>	<i>13.00</i>
<i>Brownie</i> <i>Moelleux aux noix, crème montée aux mandarines tardives du Piémont</i>	<i>12.00</i>
<i>Crumble</i> <i>Aux cerises Amarena, glace double crème et meringue de l'Artisan Glacier</i>	<i>13.00</i>
<i>Chariot de fromages</i>	<i>14.00</i>
<i>Les macarons de Diane et Louna et son café</i>	<i>12.00</i>
<i>Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier :</i>	
<i>Sorbet et son alcool</i> <i>Poire Wuillamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise</i>	<i>14.00</i>
<i>Les classiques :</i> <i>Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Marron, Amaretto, Pistache salée, Lie de Lavaux, Crème double et meringue</i>	<i>3.90</i>
<i>Assortiment de sorbets</i>	<i>11.00</i>