

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>		34.00
<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>	9.00
<i>Salade composée</i>	13.50
<i>Salade au Roquefort, figues rôties, noix et vinaigrette</i>	18.00
<i>Ravioles de chasse de chez Angelucci's, sauce Diane</i>	19.00
<i>Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noix artisanale</i>	18.00
<i>Terrine de foie gras maison en torchon, pain brioché et chutney</i>	27.00
<i>Douceur de potimarron, senteur pistache et chips de lard du pays</i>	15.00
<i>Cassolette persillée des sous-bois et saladine</i>	18.00
<i>Terrine de sanglier maison aux bolets, chutney de figues et mangues</i>	19.50

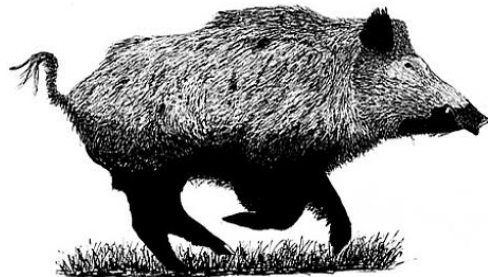
Nos traditionnels

	<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>	38.00	48.00
<i>Emincé de filet de bœuf</i> <i>Stroganoff, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>	33.00	43.00
<i>Tartare de bœuf</i> <i>Coupé au couteau, pommes frites et pain toasté</i>	24.00	34.00
<i>Véritables ravioles de Royans</i> <i>Sauce à la truffe noire</i>	19.00	29.00
<i>Filet mignon de Pata Negra « Bellota »</i> <i>Sauce aux éclats de truffe noire, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>		49.00
<i>Coquelet entier de la ferme</i> <i>Rôti au miel, citron vert et thym, pommes frites et salade de saison</i>		31.00
<i>Entrecôte parisienne</i> <i>Aux trois sauces, légumes du marché et pommes frites</i>		33.00

La Chasse

<i>Civet de cerf « Grand-Mère »</i>	33.00
<i>Entrecôte de cerf aux 3 poivres et au Gin</i>	46.00
<i>Médailles de chevreuil sauce forestière</i>	45.00
<i>La caille farcie au cognac et raisins, sauce bourguignonne</i>	42.00
<i>La selle de chevreuil sauce Grand Veneur découpée et servie en deux fois à votre table (à partir de 2 personnes)</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

Crème brûlée

Selon humeur du chef, espérons qu'il soit de bonne humeur

10.00

Tarte

Sablée maison au citron vert

11.00

Le traditionnel Helvetia

Meringues, crème double de la Gruyère et petits fruits de saison

13.00

Gâteau

Fondant au chocolat et noisettes, crème au Get 27

12.00

Chariot de fromages

14.00

Les macarons de Diane et Louna et son café

12.00

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier :

Sorbet et son alcool

Poire Wuillamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise

14.00

Les classiques :

Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Marron, Amaretto, Pistache salée, Lie de Lavaux, Crème double et meringue

3.90

Assortiment de sorbets

11.00