

Les Spécialités de la Maison

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tartare de saumon</i>	19.00	32.00
<i>Gravad lax à l'aneth</i> <i>Saumon mariné</i>	19.50	36.00
<i>Assiette Scandinave</i> <i>Gravad lax à l'aneth et tartare de saumon</i>	19.00	35.00
<i>Assiette Suédoise</i> <i>Gravad lax, 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, maquereau mariné</i>		36.00
<i>Harengs marinés</i>	18.00	

*Les portions sont servies avec des pommes de terre chaudes à l'aneth
(Les ½ portions prises en plat principal seront majorées de 5.50 et servies avec des pommes de terre chaudes à l'aneth)*

Le Viking, Anders Ahlgren, gère depuis 32 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, le tartare de saumon aux saveurs nordiques, l'anguille fumée, et le maquereau mariné. 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.

Les Entrées

<i>Mesclun de salade de saison</i>	9.00
<i>Salade composée</i>	13.50
<i>Mesclun de salade au roquefort, figues rôties et noix</i>	19.00
<i>Carpaccio de cerf à l'huile de noix artisanale</i>	19.00
<i>Duo de terrines de foie gras maison, pain brioche et chutney</i>	27.00
<i>Terrine campagnarde maison aux fruits mendiants, moutarde artisanale</i>	19.50
<i>Bisque de homard à l'Armoricaine et sa flûte croustillante</i>	19.50
<i>Salade de maquereau mariné, vinaigrette mangue, pamplemousse et parmesan</i>	19.00
<i>Persillade d'escargots en coques de pommes de terre</i>	19.00
<i>Os à Moelle grillé à la fleur de sel et au thym, saladine (20 min)</i>	18.00

Nos traditionnels

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tournedos de bœuf</i> <i>Sauce bordelaise, gratin de pommes de terre et légumes de saison</i>	38.00	48.00
<i>Emincé de filet de boeuf</i> <i>Stroganoff, gratin de pommes de terre et légumes de saison</i>	33.00	43.00
<i>Tartare de bœuf</i> <i>Coupé au couteau, pommes frites maison et pain toasté</i>	24.00	34.00
<i>Les véritables ravioles de Royan</i> <i>Sauce aux éclats de truffe noire et crème</i>	19.00	29.00
<i>Coquelet entier de la ferme</i> <i>Salade d'accompagnement, pommes frites maison et sauce tartare (min 20 minutes)</i>		31.00
<i>Entrecôte parisienne de boeuf</i> <i>Sauce chimichurri, pommes frites maison et légumes du marché</i>		34.00
<i>Côte de Bœuf 850gr.</i> <i>De la boucherie « Na rdi » rassie 1 mois sur os, pour 2 personnes</i> <i>Sauce poivre vert ou béarnaise, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>	<i>par personne</i>	54.00

Les « Plats bistrots et de saison »

<i>Rognons de veau</i> <i>Flambés au cognac, sauce à la moutarde de Meaux, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>		39.00
<i>Noix de ris de veau</i> <i>De la boucherie « Nardi », jus réduit au thym, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>		43.00
<i>Sole entière de Bretagne</i> <i>Braisé au champagne façon parisienne, risotto verdurette et légumes du marché</i>		44.00
<i>Filet mignon de Pata Negra « Bellota »</i> <i>De chez Luma, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>		49.00

Les Desserts

<i>Crème brûlée</i> <i>Au parfum du moment</i>	10.00
<i>Café Gourmand</i> <i>Selon humeur du chef</i>	14.00
<i>Le traditionnel suisse</i> <i>Meringues, crème double de Gruyère et fruits de saison</i>	13.00
<i>Tarte</i> <i>Chocolat ou citron vert, coulis de fruits rouges</i>	11.00
<i>Tarte Tatin</i> <i>Tiède nappée sirop d'érable, boule de glace vanille</i>	12.00
<i>Tiramisu Maison</i>	10.00
<i>Chariot de fromages</i>	14.00

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier :

<i>Sorbet et son alcool</i> <i>Poire Williamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise</i>	14.00
<i>Les classiques :</i> <i>Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Marron, Amaretto, Pistache salée, Lie de Lavaux, Crème double et meringue</i>	3.90