

Les Spécialités de la Maison

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</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

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

Anders Ahlgren, dit le viking, gère depuis 33 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 et le tartare de saumon aux saveurs nordiques. 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 du marché Cuendet</i>	9.00
<i>Salade composée</i>	13.50
<i>Carpaccio de magret de canard à l'huile de noix artisanale et parmesan</i>	19.00
<i>Terrine de foie gras maison au torchon et brioche et chutney aux fruits de saison</i>	27.00
<i>Soupe de poissons de roche, croutons ailés et sa rouille</i>	19.50
<i>Six escargots de Vallorbe façon Bourguignonne</i>	19.00
<i>Véritables ravioles de Royan sauce crémée aux éclats de truffes noires</i>	19.00
<i>Os à Moelle grillé à la fleur de sel et au thym, saladine (20 min)</i>	18.00

Le soir, si vous prenez une entrée en plat unique, une majoration de 8.- sera comptée.

Nos traditionnels

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tournedos de bœuf</i> <i>Sauce à la bière brune et confit d'oignons rouges, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>	38.00	48.00
<i>Emincé de filet de bœuf</i> <i>Stroganoff, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>	34.00	44.00
<i>Tartare de bœuf d'Hérens</i> <i>Charcuterie « Porchet », pommes frites et pain toasté</i>	33.00	43.00
<i>Les véritables ravioles de Royan</i> <i>Sauce crémée aux éclats de truffe noire</i>		29.00
<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
<i>Côte de Bœuf 850gr.</i> <i>De la boucherie « Nardi » rassie 1 mois sur os, pour 2 personnes</i> <i>Sauce aux 3 poivres ou béarnaise, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>	<i>par personne</i>	58.00

Les « plats bistrots et de saison »

<i>Filet d'agneau</i> <i>En croûte de verdure, jus à l'ail doux et senteur de Provence, pommes grenaille Grand-Mère et légumes du marché</i>		46.00
<i>Coquelet entier de la ferme</i> <i>Rôti au miel, citron vert et paprika. Salade d'accompagnement, pommes frites et sauce tartare (min 20 minutes)</i>		32.00
<i>Entrecôte parisienne de bœuf</i> <i>Beurre aux échalotes et cassis, pommes frites et légumes du marché</i>		34.00
<i>Noix de ris de veau</i> <i>De la boucherie « Nardi », jus réduit au thym, pommes grenaille Grand-Mère et légumes du marché</i>		43.00
<i>Dos de Cabillaud Skrei Sauvage</i> <i>Rôti en cocotte, petits légumes façon « Bouillabaisse »</i>		39.00

Les Desserts

<i>Crème brûlée</i> <i>Au parfum du moment</i>	10.00
<i>Bavarois</i> <i>Selon l'humeur du pâtissier</i>	12.00
<i>Le traditionnel suisse</i> <i>Meringues, crème double de Gruyère et fruits de saison</i>	13.00
<i>Verrine</i> <i>Duo de citron, spéculos et crème mascarpone</i>	11.00
<i>Tarte</i> <i>Légère au chocolat noir et son caramel beurre salé</i>	12.00
<i>Suggestion de dessert du jour</i>	<i>prix sur ardoise</i>
<i>Chariot de fromages</i>	17.00

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