

CUISINE 100% MAISON!

# APÉROS

## PLANCHETTE & VOLUPTÉ 18

Charcuterie du moment : Cebo di Campo Iberrico, Chorizo Iberico (origine : Espagne) et fromage Manchego curado

## PANISSE "COMME À LAUSANNE BB" 12

Frites de farine de pois chiches, sauce aïoli au piment d'Espelette et citron confit

## MALAKOFS 13

Au gruyère et vacherin AOC

## LE PARC À HUITRES 22/41

Huîtres Marennes-Oléron n°3, 6pcs/12pcs et mignonnette à la Granny Smith

## FISH FRIT 12

Calamars et crevettes frits avec une panure croustillante, aïoli au citron confit

# ENTRÉES

## L'ESCARGOTIÈRE 17/33

Escargots de Bourgogne en persillade 6pcs/12pcs dans la plus pure et goutûe tradition

## TARTARE DU MOMENT 16

Boeuf suisse (100g), câpres, condiments et échalotes

## DUO D'ASPERGES 12

Duo d'asperges blanches et vertes, sauce hollandaise au citron confit

## BISQUE DE HOMARD 16

Bisque de homard maison avec croûtons et crème fraîche

Option plat avec cabillaud et garniture de légumes de saison 29

# LOXTON

LAUSANNE

# PLATS

## CORNETTES, TRUFFE & GRUYÈRE 29

Cornettes crémeuses façon risotto, béchamel à la truffe, gruyère AOP et jambon à l'os  
Option: Veggie avec artichaut: - 3 CHF

## SURF OR TURF? 31

### TURF (BOEUF)

Onglet de bœuf suisse, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes de terre grenaille

### SURF (SAUMON)

Filet de saumon, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes de terre grenaille

## SPRING RISOTTO 29

Risotto à l'ail des ours, asperges et noisettes torréfiées

## SOURIS D'AGNEAU 27

Souris d'agneau confite avec légumes de saison, purée de pommes de terre et sauce au citron confit

## SAUCISSE PURÉE 26

Saucisse à rôtir de porc, purée de pommes de terre maison, réduction de fond de porc et salade mesclun

## FRENCH CANCAN 35

Filet de canette (France), sauce épicée au vin rouge et miel vaudois, gratin de pommes de terre et salade

## MOULES MARINIÈRES 33

Moules au vin blanc, persil, échalotes et frites

## TARTARE DU MOMENT

Boeuf suisse, câpres, condiments et échalotes. Servi avec des frites du coin  
35.- pour 200g, 44.- pour 300g



CARTE DU SOIR,  
BONSOIR !

# DESSERTS

## CRÈME BRULÉE 10

crème brulée à la fève tonka

## MOELLEUX 12

moelleux au chocolat, coeur coulant à la pistache, glace maison

## CAFÉ GOURMAND 12

cannelé, financier, compote maison, café, espresso, thé ou digestif (Limoncello, Amaretto, Bailey's, Mandarine napoléon)

## TARTE À TATA 14

tarte tatin à la pâte feuilletée pur beurre, pommes ultra fondantes et caramélisées, glace maison



# VOUS NE VOULEZ PAS UN VERRE D'ABORD ?

## BELLINI 11

purée de fruits du moment et Prosecco

## FRENCH NEGRONI 15

gin Tanqueray, Lillet Blanc, Suze

## FÉE BASILIC 17

collins avec base d'absinthe, basilic frais, citron et eau gazeuse

## OLD FASHIONED 17

bourbon Bulleit, sucre roux, bitter, cerise, orange

## ESPRESSO MARTINI 16

vodka koskenkorva infusée à la vanille, liqueur de café, Frangelico, double espresso



Origines des viandes : boeuf, porc saumon et oeufs fermiers vaudois (CH), escargots (UE), Canard et huîtres (FR)

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus. N'hésitez pas à nous demander des infos en cas d'intolérances ou d'allergies.