

APÉROS

PLANCHETTE & VOLUPTÉ 22
saucisse de saison de Chappot Salaisons
(Fully, VS), Brie à la truffe maison et noix

PANISSE «COMME À LAUSANNE BB» 12
frites de farine de pois chiches,
aïoli au piment d'Espelette et citron confit



ŒUFS MAYO 10

œufs fermiers vaudois et mayo maison qui claque

RILLETTES DE CANARD 17
aux épices douces

LE PARC À HUITRES 22/41
huitres Marennes-Oléron n°3, 6pcs/12pcs
et mignonette de pommes Granny Smith

ENTRÉES

L'ESCARGOTIÈRE 17/33
escargots de Bourgogne en persillade 6pcs/12pcs

OS À MOELLE GRATINÉ 15
duxelles en croûte, pickles de champignons
Shimeji, cébette et butternut

TARTARE DE SERENA 16
bœuf Suisse (100g), quenelle de moutarde
et crème double soyeuse,
pickles de graines de moutarde et toasts au levain

POIREAUX VINAIGRETTE 13
des poireaux fondants et une vinaigrette
pleine de peps, pour un duo intemporel

FROGGIES 21
cuisses de grenouille et persillade maison

SOUPE À L'OIGNON DE LA CHEFFE 16
fond de bœuf maison, oignons,
Gruyère gratiné et toasts au levain.
D'un réconfortant à toute épreuve !

LOXTON

LAUSANNE

PLATS



LA PIÈCE DU BOUCHER 33
onglet de bœuf Suisse 180g, sauce au poivre
et gratin dauphinois ultra gourmand

SAUCISSE PURÉE 24
saucisse à rôtir de porc,
purée de pommes de terre onctueuse,
réduction de fond de porc et salade mesclun

TARTARE DE SERENA 35
bœuf Suisse (200g) quenelle de moutarde
et crème double soyeuse, pickles de graines de moutarde,
salade mesclun, frites et toasts au levain
(Option grosse faim 300g 44)

PITHIVIERS CLASSICO 39
poitrine de pigeon, courge et foie gras,
le tout enrobé de pâte feuilletée pur beurre,
sauce demi-glace et fruits rouges

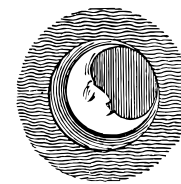


COCOVIN 37
du coq braisé au vin rouge et légumes
pendant des heures servi avec une purée onctueuse.
Cocorico !

L'ALIGOT, À LA MODE DE CHEZ NOUS 32
purée de pommes de terre à la fondue moitié-moitié,
champignons Suisses BIO en persillade et œuf parfait

MOULES MEUNIÈRES 31
moules de Normandie au vin blanc, échalote, persil et frites

COQUILLETTES, TRUFFE & NOSTALGIE 29
coquillettes crémeuses façon risotto,
béchamel à la truffe, Gruyère et jambon à l'os
(Option Veggie 25)



CARTE DU
SOIR,
BONSOIR !

DESSERTS

NOTRE PARIS-BREST 14
un chou bien dodu, de la crème pralinée,
de la raisinée et des noisettes
pour un combo on ne peut plus gourmand !

CAFÉ GOULU 12
café, espresso ou thé à choix,
gourmandises maison

TARTE À TATA 15
tarte tatin, pâte feuilletée pur beurre, pommes du coin
fondantes et caramélisées, glace vanille artisanale

LA VALEUR SÛRE 12
moelleux au chocolat noir d'Équateur 72%
et glace caramel beurre salé artisanale
(12 min de cuisson)



VOUS NE VOULEZ PAS UN VERRE D'ABORD ?

KIR 6.5
mûre, cassis, pêche. Classique ou Prosecco



FRENCH NEGRONI 15
gin Tanqueray, Lillet Blanc, Suze



GREEN BEAST 13
absinthe infusée au concombre, citron, sucre

ESPRESSO MARTINI 18

LITTLE WING 16
Apérol, bourbon Bulleit, liqueur de sureau, citron, concombre

OLD FASHIONED 16
bourbon Bulleit, sucre roux, bitter, cerise, orange