

CUISINE 100% MAISON!

APÉROS

PLANCHETTE & VOLUPTÉ 22

saucisse de saison de Chappot Salaisons (Fully, VS), Tomme Rouge de Bruson (VS), pickles maison et moutarde à l'IPA de la Néb

PANISSE «COMME À LAUSANNE BB» 12

frites de farine de pois chiches, aioli au piment d'Espelette et citron confit

OS À MOELLE EN CROÛTE 15

Duxelles de champignon, pickles de shimeji et citron confit

LE PARC À HUITRES 22/41

huîtres Marennes-Oléron n°3, 6pcs/12pcs et mignonette granitée

ENTRÉES

L'ESCARGOTIÈRE 17/33

escargots de Bourgogne persillades 6pcs/12pcs

TARTARE DE SERENA 16

boeuf suisse (100g), quenelle glacée et crémeuse, pickles de graines de moutarde et toasts au levain

TARTARE POLYCHROME 15

tartare végétal de dés translucides de daikon, concombre et melon Charantais, émulsion acidulée au citron et huile de persil. Huile d'olive extra vierge de provence et piment d'Espelette

POIREAUX VINAIGRETTE 13

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

LOXTON

LAUSANNE

PLATS

COQUILLETES, TRUFFE & NOSTALGIE 29

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

PIÈCE DU BOUCHER 55

entrecôte de boeuf suisse maturée au Koji 250g, sauce chien (version antillaise de la Chimichurri).
Salade de tomates à l'ancienne et frites en accompagnement

NOTRE VERSION DU PAIN BAGNAT 29

pain Bagnat de chez Breadstore, Tomates du pays façon Rougail, olives provençales, persil frais, oeuf dur et sardines grillées
Option: Veggie avec artichaut: - 3 CHF

SAUCISSE PURÉE 26

saucisse à rôtir de porc de la Bouche-qui-rit, purée de pommes de terre onctueuse, réduction de fond de porc et salade mesclun

CANARD VOYAGEUR 35

magret de canard (FR) cuit en basse température servi froid avec sa sauce coco-caramel salée, nouilles au sésame et cacahuète

PECHE FRITE DU JOUR 33

calamars, crevettes et cabillaud de l'Atlantique nord, panure aérienne à la Moonshine de la Néb, ketchup à l'abricot valaisan bio ou aioli citron confit.
Salade de tomates à l'ancienne et frites en accompagnement

TARTARE DE SERENA 35 pour 200g, 44 pour 300g

boeuf suisse, quenelle glacée et crémeuse, pickles de graines de moutarde, frites et toasts au levain



CARTE DU SOIR,
BONSOIR!

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS 12

Pâte brisée maison bien beurrée, crème patissière, fruits de saison

MOUSSE CHOCO 13

Mousse au chocolat toute légère à l'huile d'olive extra vierge provençale, crumble amandes et noisettes, fruits rouges

CAFÉ GOULU 12

Canelé, glace du moment, crème brûlée
Café, espresso, thé ou digestif (Limoncello, Amaretto, Bailey's, Mandarine napoléon)

BRETON GIVRÉ 12

Palet breton pur beurre maison, sorbet citron maison, gelée de basilic et citron, meringue et pistache



VOUS NE VOULEZ PAS UN VERRE D'ABORD ?

CHASSELAS - CUVÉE PARCELLAIRE DU LOXTON 6.5 / 42

Creux-Du-Mas bio, Grand Cru Tartegnin
2022 - AOC La Côte, CH

KIR 7.5

mûre, cassis, pêche. Classique ou Prosecco

FRENCH NEGRONI 15

gin Tanqueray, Lillet Blanc, Suze

GREEN BEAST 14

absinthe infusée au concombre, citron, sucre

LITTLE WING 16

Apérol, bourbon Bulleit, liqueur de sureau, citron, concombre

OLD FASHIONED 18

bourbon Bulleit, sucre roux, bitter, cerise, orange

ESPRESSO MARTINI 18



Origines des viandes : boeuf, porc 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.