



# Carte des Mets

BLEU LEZARD  
RESTO'BAR & CLUB






## entrées

-  **Champignons à la crème**, oeufs parfaits de la Ferme des Trois Épis, croûtons à l'ail et fines herbes **15.-**
- Vol-Au-Vent** aux tomates multicolores du marché, marjolaine et straciatella de Cuarnens **13.-**
-  **Carpaccio de truite** de la pisciculture de Chamby, pétales d'oignons rouges, crème de coco aux agrumes et piment d'Espelette **17.-**

## salades

- Bergère** **24.-**  
Chèvre chaud de soignons au miel de fleurs bio du pays, pomme granny smith, confiture de framboise, crudités et graines torréfiées du moment
- César** **26.-**  
Laitue, volaille fermière croustillante, bacon, croûtons, oeuf parfait de la Ferme des Trois Épis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce césar classique

## tartares

-  **Classique (180g)** *relevé ou poêlé sur demande* viande de bœuf, capres, cornichons, brandy, persil frisé, ketchup et poivre noire Lampong **29.-**
-  **Asiatique (180g)** dés de saumon, sauce aigre-doux, pomme granny smith, citron vert, aneth et sésame blanc **33.-**
-  **Exotique (180g)** dés de thon, fruit du dragon, mangue, passion, gingembre et sésame noir **35.-**
-  **Dégustation (180g)** Un assortiment comprenant le **Classique**, l'**Asiatique** et l'**Exotique** **37.-**
-  **Grande faim (250g)** Le tartare de votre choix version XXL avec garnitures à volonté **supplément de 8.-**

*Tous nos tartares sont servis avec frites, salade de mesclun, toasts et beurre salé (pain sans gluten sur demande)*

## Poke Bowls

-  **Lézard** **26.-**  
Curry jaune parfumé au gingembre, citron kéfir et à la citronnelle, volaille fermière, légumes du moment, noix de cajou torréfiées, avocat, coriandre, poudre de noix de coco, riz basmati et salade de mesclun
-  **Nara** **28.-**  
Thon rouge albacore, riz à sushi, kimchi maison, sésame, daikon, carotte, concombre, choux rouge, avocat, edamame et mangue
-  **Ness** **26.-**  
Saumon de Norvège aux agrumes, riz à sushi, oeufs de saumon, sésame, daikon, carotte, concombre, choux rouge, avocat, edamame et mangue
-  **Nakhon** **26.-**  
Volaille fermière à la sauce satay maison, riz basmati, cacahuètes, miel bio du pays, sésame, daikon, carotte, concombre, choux rouge, avocat, edamame et mangue



Pour vous satisfaire, le **Bleu Léopard** cherche à marier qualité et proximité. C'est pourquoi nous travaillons avec les artisans du Canton de Vaud

# Plats

-  **Steak de tofu bio Suisse** 26.-  
en croute d'herbes, fricassée de légumes du moment aigre-doux, riz parfumé au gingembre et à la citronnelle, graines de sésames torréfiées
-  **Foie de veau à la vénitienne** 28.-  
oignons confits, jus de veau au poivre noire Sarawak, pomme purée et légumes du marché
- Cordon Bleu Lézard** 30.-  
filet de porc fermier du pays au jambon cru du Valais et gruyère mi-salé, panure de panko, frites et salade de mesclun
- Fregola Sarda façon risotto au safran** 26.-  
courgettes, thym citron, tomates séchées et copeaux de parmesan
- Crevettes black tiger et calamar en persillade** 36.-  
tagliatelles à l'encre de seiche, fumet de poisson maison au chorizo
-  **Entrecôte de boeuf rôti à la fleur de thym 220g** 38.-  
frites de patate douce aux épices cajun, sauce chimichurri au piment de Cayenne et salade de mesclun
-  **Pavé de Saumon de Norvège mi-cuit** 34.-  
beurre blanc à la cardamome verte, écrasé de pommes de terre au fines herbes et pousses de betteraves

# Douceurs




- Mousse crémeuse à l'angostura** 11.-  
gelée au café et amaretto, fruits rouges et biscuit spéculos
- Moelleux au chocolat blanc caramélisé Bionda 36%** 13.-  
crumble cacao, noisette du Piémont et glace ou sorbet au choix
- Paris-Lausanne** 12.-  
Choux praliné au chocolat noire Centenario Concha 70% de la chocolaterie du Bugnon, poires pochées à la fleur de sureau vaudoise et à l'alcool de poire William de la distillerie Pellet
- Café ou thé gourmand** 12.-

## INTOLÉRANCES

Nous vous proposons volontiers du pain sans gluten sur demande, et notre équipe se fera un plaisir de vous orienter en fonction de vos intolérances alimentaires. Malgré tous nos efforts, nous ne pouvons garantir le risque de contamination avec un allergène présent dans notre cuisine.

La grande majorité de nos produits sont frais et de provenances helvétiques, ils sont préparés par notre chef quotidiennement et peuvent de ce fait être amenés à manquer.

# Burgers

-  **Américain** 26.-  
Steak haché de bœuf 180g, cheddar, tomates, cornichons et sauce barbecue au paprika fumée
-  **Helvétique** 28.-  
Steak haché de bœuf 180g, vacherin fribourgeois, fromage à raclette, compotée d'oignons, tomates, viande séchée des Grisons et mayonnaise au cenovis
- Ligurien** 28.-  
Volaille fermière croustillante, lardo di collonatta, straciatella de cuarnens, tomates et pesto de basilic
-  **Rossini** 30.-  
Steak hachée de boeuf 180g, foie gras poêlé, compotée d'oignons et mayonnaise à la moutarde du Moulin de Severy
- Grande faim** 30.-  
Un de nos burgers en version XXL avec garnitures à volonté supplément de 8.-

*Tous nos burgers sont servis avec un pain confectionné par la boulangerie artisanale l'Echo Pain ainsi que des frites et une salade de mesclun*

**MENU DU LÉZARD** 50.-

**Entrée au choix**

**Fregola Sarda**  
OU **Cordon Bleu Lézard**  
OU **Saumon mi-cuit**





**Dessert au choix**

- Glaces et sorbets**  
1 boule : 4.50.- / 2 boules : 7.50.- / 3 boules : 9.50.-
-  **Glaces :** Vanille bourbon de Madagascar, chocolat grand cru à la fleur de sel, daims (avec gluten) bacio de veneta, fior di latte, caramel beurre salé
-  **Sorbets :** Café, citron basilic, noix de coco, abricot du Valais, fraise

## ENFANTS

Pour vos enfants de moins de 12 ans, nous vous proposons un choix varié de plats.

Plats dont les ingrédients ne contiennent **pas** les allergènes suivants \* :

-  **EN NOIR :** sans produits laitiers
-  **EN BLEU :** sans produits laitiers (sur demande plat adaptable)
-  **EN NOIR :** sans gluten
-  **EN BLEU :** sans gluten (sur demande plat adaptable)